Ekon.

Matlagn.



Warg. A. C.

# Hjelpreda
## I
## Hushållningen
## För
## Unga Fruentimber.

Femte Uplagan.

Tilökt med et
Bihang.

Med Kongl. Maj:ts Allernådigste Privileg.

Stockholm,
Tryckt uti för detta GREFINGska Tryckeriet,
År 1770.

Exemplaret kostar 12 Daler Kopparmynt.

# Nådiga och Gunstiga Fruer.

Detta lilla wårk har jag hårmedelst den åran, Eder, mina Nådiga och Gunstiga Fruer, ödmjukel. tilågna, i den tilförsikt, at detsamma under Edert benågna omdöme måtte njuta sit såkraste beskydd. Hwaremot jag med beståndig wördnad har den åran wara

Mina Nådiga och Gunstiga Fruers

ödmjuka och hörsamma tjenarinna
C. WARG.

# Företal.

Här öfwerlämnas et arbete, som mera på egna än andras försök är grundadt, och som jag wid deß förfärdigande haft både ro och möda, så önskar jag at mina Läsarinnor måtte endast finna nöje uti deß läsande och wärkställighet.

Då jag til et kårt tidsfördrif wid lediga timmar walde detta ämnet, smickrade jag mig intet af den tankan, at någonsin wåga framgifwa det til allmän tjenst, hälst jag såg mig aldeles utur stånd, at dermed kunna winna deras bifall och upmärksamhet, som mera än jag äga begrep i samma sak;

men

men som jag af en och annan flera gånger blifwit anmodad, at låta det samma til trycket befordras, så har derwid min lydnad warit större än min öfwertygelse, huru wida jag kunde, efter min önskan, wara mitt kön, och i synnerhet unga Matmödrar, til någon hjelp.

Hushålls-wetenskaper äga uti sig sielfwa mycken behaglighet; ju högre insikt och mer möda derwid anwändes, ju större besparing och tilräckeligare utkomst märker man wid de håfwors nyttjande, som til människans bärgning förlänte äro.

Härwid lären i finna, mina Läsarinnor, at de delar, som angå den inre hushållningen, äro falne på wår lott, och röra således närmare skyldigheten af wårt kön, såsom et wärf, det med rätta oß tilkommer at förwalta, och huru lycklig är icke den, som härutaf gör sig en angenäm plikt.

En förståndig Matmoder, som med flit och aktsamhet söker at jämka det

ena

ena med det andra, finner med mycken förmån huru årkänsam hennes möda är, och med hwad tilräckelighet deß tarfwor förslå, när hon sielf äger kundskap i de stycken, som wid et Hushåll fordras: då deremot en ung och oförfaren ofta nödgas lita på okunnogt Tienstefolk, och får med särdeles förlust röna, huru odrygt sådant blir, som genom deras händer måste ämnas och afgöras.

Jag lemnar således til mina Läsarinnors öfwerseende, en samling, hwarwid jag flera år anwändt tid och möda at utröna alla uptänkeliga omständigheter, som i et Hushåll kunna förefalla, i synnerhet wid Matredning, derwid jag winlagt mig om all möjelig sparsamhet, och funnit, at kostnad icke altid utgör det werkeligaste wid dylika tilredningar, utan mera wetenskapen, huru et och annat bör måtas, delas och blandas; hwarföre, at ernå detta, jag utsatt wigten, måtter och tiden wid deß tillagande.

Här-

Härutinnan finnes en blandning så wäl af åtskilliga kräsligheter och liqueurer, som tarfligheter af mat och dricka: De äro alla begärlige, de äro lämpade efter wilkor och tycken, de kunna så wäl brukas wid et större och läckrare bord, som wid det, hwarupå sparsamhet med smak äro förente.

Hwad skrifarten angår, så hoppas jag den är begripelig, fast enfaldig, utan minsta smink af lånad penna; ty, som jag altid funnit den rätten osmakelig, som med onödiga krydder blifwit öfwerhopad, så skulle jag ock räkna de wältalighets blomster illa anwände, som woro strödde på beskrifningar, hwilka endast för tydelighet och sanning böra njuta sit wärde.

För öfrigt, mina Läsarinnor, är jag icke så förmäten och tror, at icke härutinnan finnes mycket, som genom Eder upmärksamhet kunde förbättras: jag har allenast efter min förmågo framburit utur min fatebur, så många

ga

ga håfwor som jag kunnat samla: och skal jag skatta det bland mina behageligaste nöjen, om allenast detta lilla arbetet kunde tjena Eder til någon grund, at deruppå bygga långt bättre och nyttigare wärk, och äfwen om det kan bana Eder wägen til uphjelpande af en wetenskap, som är dageliga förändringar underkastad.

Sluteligen, mina Gunstiga Läsarinnor, skal det blifwa min angenämaste winst, då jag härwid kan winna Edert milda omdöme, och min önskan är aldeles fullkomnad, om jag kunnat wara Eder til någon behagelig tienst uti Edra hushåll. Lefwen wäl.

Inne-

# Innehållet
## Af denna Hushålls-Bok.


1. Allehanda slags Såppor, ifrån pag. 1 til p. 36
2. Kött-Rätter, allehanda slag p. 36 = = 68
3. Dito af Kalf, allehanda slag p. 68 = = 101
4. Dito af Får, allehanda slag p. 102 = = 118
5. Tilredning af Swin och Gris p. 119 = = 137
6. At tilreda Kalkoner och Höns på åtskilligt sätt p. 138 = = 161
7. At tilreda Gäß och Ankor p. 162 = = 173
8. Om allehanda slags Wildt p. 174 = = 202
9. Allehanda slags Saucer, som brukas under Kött p. 203 = = 206
10. Tilredning af Fisk, allehanda slag p. 206 = = 263
11. Allehanda Fisk-Saucer p. 264 = = 267
12. Tilredning af allehanda Trägårds-Saker p. 267 = = 315
13. At insylta och förwara öfwer wintren allehanda slags Trägårds-Saker p. 316 = = 344
14. At göra allahanda slags Korf p. 344 = = 359
15. Budingar, allehanda slag p. 359 = = 373
16. Bakelser, allehanda slag p. 374 = = 375
17. Fyllningar til Tårtor och Postayer p. 376 = = 429
18. Allehanda Mjölk-Rätter och dylikt p. 429 = = 448


19. Nå-

19. Några Sorter à la Glace p. 449 = = 453
20. Några Tilredningar af Ägg p. 454 = = 458
21. Några Sorter Supan=Mat af Mjölk=Rätter p. 459 = = 466
22. Allehanda Goléer p. 467 = = 474
23. Allehanda Sylt=saker med säcker p. 475 = = 489
24. Allehanda slags Winer och Watten af Frukter p. 490 = = 503
25. Hwad som hörer til Bryggning p. 504 = = 513
26. At distillera allehanda slags Brännewin och Watten p. 514 = = 530
27. Hwad wid Bakning är at observera p. 530 = = 545
28. Om åtskilliga Saker, som äro nyttige i et Hushåll p. 546 = = 562
29. Några slags Färgningar p. 562 = = 569
30. Några Hus=Curer för Boskaps=Sjukdomar p. 570 = = 574
31. Några nyttiga Påminnelser p. 575 til slutet.

Alla=

# Allahanda slags Såppor.

## Klär Bouillon.

Tag et stycke oxe-kiött om $\frac{1}{2}$ Lp:d eller ock 16 mark., alt efter som man will hafwa myckenheten af såppan; twätta det wäl och sätt det på elden uti kalla wattnet, men när det kokar up, så skumma noga bort altsammans: lägg då der uti litet kråßad ingefära och salt, och låt det sedan sakta koka med läck; men inemot kiöttet är kokat, så lägges derpå afskalade rötter af åtskillige sorter, som äro förhand och kunna gifwa såppan god smak, såsom persilje-rötter, silleri, morötter, en hel lök, och en liten knippa persilja; När detta har kokat, så at såppan blifwer rätt mustig, så silas hon genom durkslag uti en kruka, hwarest hon litet blifwer ståendes, til des alt grumlet är sunkit til botten; då hälles såppan warligen uti grytan, men aktas noga at intet grummel följer med, som lagt sig til botten, utan at hon må blifwa hel klar, och låter henne sedan koka up med litet muskotblomma; gräf imedlertid alt inkråmet utur et Franskt bröd, men laga at det behåller sin forme, och sätt

skårpan på et halster eller i ugnen at tårka; När såppan då skall anråttas, så lågges den tårkade skårpan uti fatet, litet såppa slås först derpå, til des brödet får wål utswålla, och sedan så mycket som behöfwes, men då skummas alt det feta bort som står ofwan uppå: Uti denna såppa kan låggas en Kål-buding, om så behagas, hwilken finnes upteckad ibland Kål-budingar, under titul af hackad Kål-buding. Kiöttet, hwaraf såppan har blifwit kokad, kan nyttjas til en a part rått, antingen med peppar-rot, senap eller någon annan sauce derunder.

## Brun Såppa.

Tag oxe-kiött utur låret ungefår et stycke om 15 à 16 marker, eller mer och mindre, alt som det behöfwes; skiår deraf fingers tiocka skifwor, och klappa dem med en klubba rått wål: smörg då en jern-gryta med rått smör i botten och rundt omkring; lågg sedan de klappade kiöttskifworne i hwette-miöl på den ena sidan, och fåst dem sedan fast i grytan på den miölade sidan i botten och rundt om brådden: När bråddarne och botten åro sålunda öfwertåckte, rånsas allehanda slags rötter, palsternackor, persilje-rötter, silleri, lök, morötter skurne i tunna skifwor, och lågges deruti, samt några skifwor af en skinka, och såttes sedan på het askemörja, at sakta stå och brynas lyckt, samt ses noga efter at det ej brånnes, och ökes litet starkare eld efter hand, men ej låg-eld: Emedlertid kokas såppa af det öfriga kiöttet åfwen med något rötter uti, och et stycke ingefåra; När grytan som det skall brynas uti stått 2 timmar eller något mera på elden, och det blifwit brunt, så öses 2 slef-

war

war af kiött-såppan på det bruna kiöttet, men ingalunda röres med slefwen i grytan, utan låter det stå at småkoka; När det stådt en stund, öses åter 2 slefwar til, och således continueras til des man märker såppan får sin rätta färg, då kan slås tilräckelig såppa dertil, och låter der med koka tils man finner henne wara lagom brun, då saltas efter smak, och derpå silas hon igenom såpp-sil, samt låter henne sedan stå til des alt grumlet siunker wäl til bottn: När såppan då är hel klar, hålles hon sakta af och låter henne då koka med något nätt skurna rötter, så är hon färdig; men fettet skummas bort. Uti denna såppa brukas Fransyskt bröd, som först uttages alt inkrämet, skårpan torkas i ugn eller på halster, och lägges sedan i fatet när hon anrättas. Äfwen deruti kan ock brukas spenat, när den wankas, som först litet förwälles, och sedan kokas i såppan. En pudding af fisk eller kiött Farce kan ock brukas i stället för hela brödet med stekta brödskifwor omkring, alt efter som man behagar. Häruti kan ock wara macron-gryn, men då kokas de först uti hwit kiött-såppa med hel kort spad och sedan i den bruna; då kunna rötter och det gröna slutas ute, och i stället bryndа brödskifwor läggas uti.

## Linsen-Såppa.

Koka en såppa af 5 à 6 marker oxkiött med siöwatten, och lägg deruti 2 bitar ingefära; när det kokat 2 timmar, silas såppan igenom såpp-sil, och då lägges ungefär et och et halft qwarter rånsade linsen deruti med et stycke smör samt kiöttet; När kiöttet är kokat, tages det bort, och då linsen börjar gå sönder at det mosar sig, så silas altsammans igenom

tiock wälling; när detta litet kokat tilhopa, då lägges silleriet deruti och litet muskottblomma, låt det så stå at sakta stufwas, och salta efter smak: smöret bör intet sparas; men har man färsk kiöttsåppa, så kan den brukas i stället för watten, och då kan ock mindre smör tagas; när det anrättas, öses saucen öfwer, och kan då garneras med kiött-bullar eller fiskon.

## At steka Silleri med rifwit Bröd.

Silleri skalas och skäres något tiockare än som til sallade, sedan blandas tilhopa rifwit bröd och såcker, slå då sönder 3 ägg och wispa dem rätt wäl, tag silleri-skifworne och doppa dem uti äggen; sedan wältras de uti det tilhopablandade brödet med såcker, och då har man tilreds en pankaks-panna med litet smält smör, och lägger dem deruti; pannan sättes på glöd, och när de blifwa bruna på en sida, så wändes skifworne om på den andra; men då de blifwa gulbruna på bägge, så äro de färdige och ätes warma.

## Gröna Turkiska Bönor.

Bönorna skäras twärt öfwer eller snedt, uti smala strimlor, hwilket som behagas, sedan förwällas de uti upkokat watten, til des de blifwa miuka, då slås de på durkslag, at watnet får rinna wäl bort; derpå lägges et stycke smör uti en castrull eller god järn-panna, och låter det smälta, haf deruti litet hwetemiöl och låt fräsa tilhopa; slå sedan söt miölk deruti, och rör wäl om at det intet klimpar sig; när det kokar up, så lägges bönorne dertil, litet mu-

skott-

durkslag: lägg då et stycke smör uti kärilet eller grytan som det kokat uti, och låt brynas med litet hwettemiöl, då såppan slås dertil och låter litet koka, salta sedan eller lägg 2 skifwor skinka uti, hwilken giör god smak, och låt dermed koka: Denna såppa bör ej wara tiockare än en lagom wälling: När hon anrättas, så tagas skinkskifworne bort, och lägges hwettebröd uti, som är skurit i tärningar eller långa strimlor, och stekte i smör; om så behagas, kan ock läggas stekt fläsk deruti på samma sätt skurit. Häruti brukas ock at hafwa en stekt anka eller orre, men då slutas brödstrimlorne och fläsket ute, och i stället lämnas litet af den hela linsen uti; Några skärror skäras i bröstet på fogelen, som tages ifrån spettet så warm han är och lägges i fatet när det gifwes på bordet; man lagar så at några hela linsen stanna på bröstet när det upöses.

## Soup à la Reine.

När et stort fett höns är rengiordt, så huggas wingarne af et litet stycke nedan för den leden som sitter wid kroppen, sedan sättes hönset wackert up och lägges at koka tillika med wingarne som blifwit afhuggna, samt 3 à 4 marker oxe- eller kalfkiött; då det kokar up, så skummas rätt wäl, och när intet mera skum blifwer, läggas några små bitar hel ingefära uti och et stycke smör; inemot kiöttet blir kokat, skiäres så mycket hwettebröd sönder, som man tycker at såppan kan blifwa samlig utaf och låter henne dermed koka: När höns-wingarne mäst äro kokade, stötas de uti en mortel hel fina med 24 stycken skalade söta mandlar och sedan läggas tilbaka i såppan: Emedlertid

lertid stötes et skiedblad coriander och 6 ägg kokas helt hårda, hwarutur gulan allenast tages, och hwilken arbetas med en träskied uti en Castrull til des han blifwer helt smidig, deruti de stötte corianderna blandas: När köttet och hönset är kokat och såppan skal anrättas, så slås litet såppa efter hand på äggegulorne under ständigt wispande, men Castrullen hålles öfwer wärmen; när så mycket sårpa är uti som åstundas, så saltas hon efter smak, hönset skrapas då rent ifrån brödsmulor och lägges uti anrättningsfatet: slå sedan den gula såppan derpå igenom en gles hårsil, och haf då tilreds stekta hwette-bröds-skifwor på halfter, som läggas omkring hönset, och rif sedan muskot öfwer. Denna såppa skal mycket acktas, at hon intet skiär sig när hon slås til äggegulorna, ty måste intet wispningen uphöra förrän hon bäres in på bordet.

## Bouillon en poche.

Tag 16 marker kalfkiött, 16 marker ox-kiött, 4 stycken gamla höns, et märgben, 2 stycken kalf-fötter som håret är afskållat, och twätta altsammans wäl rent, lägg det uti en wäl förtent kittel, samt dertil et godt stycke ingefära, 20 korn krydd-peppar, 8 stycken nejlickor, 3 stora blad muskot-blomma, 2 lagerbärs-blad, och slå dertil så mycket watten at det står öfwer kiöttet: låt det således koka långsamt med läck wäl täpt, och så snart det kokar up, ses wäl efter at skummet borttages; detta kokas til des at det är ungefär 3 stop Bouillon igen, då silas igenom en hårsil och skummas wäl bort alt det feta; slå honom sedan i en Castrull som har et hål på läcket at ången får gå ut,

och sätt Castrullen på kål-eld at sakta koka, låcket måste ibland tagas af, och tårkas bort det watnet som sätter sig derunder, rör då och då om såppan, emedan det sätter sig hud ofwanuppå, som är det starkaste af Bouillonen: När det ej är mer än et stop qwar, så slå honom uti et tenstop och haf til-reds en kokande wattn-kittel, sätt stopet deruti och låt det jämt koka i 2 timmar, det måste änteligen som oftast röras om uti stopet för hudens skull som sätter sig öfwer Bouillonen, och ses det noga efter at intet watnet utur kittelen kommer uti stopet: När det så länge kokat som föreskrifwit är, slås han uti et Porcellains fat at blifwa stel, sedan skiäres det i tunna skifwor och lägges på papper, ställ det på et lagom warmt rum at tårkas som intet är för hett, ibland wändes det om, ty eljest klibbar det sig fast: då det-ta skal brukas, så kokas up watten, hwaruti lägges af ofwannämde skifwor alt som man wil hafwa säp-pan stark til. Deßa skifwor kan man föra med sig på resor, och hafwa kött-säppa när man behagar.

## Swart-Säppa.

När alt kräset efter gåsen är afhuggit, såsom win-gar, hals, hufwud och fötter, inmätet urtagit, tarmarne utristade, renskrapade och alt ting wäl ren-giordt, och något legat i watten, då lindas de smala tarmarne omkring fötterne, sedan skinnet är afskållat uti lågeld af halm, och klona af skurne, så öpnas emel-lan täna skinnet, tarmarne bredas då ut och börjas at linda om benet och sedan emellan hwar tå, dock så at de sittia tilhopa, näbben hugges af, hufwudet klyfwes, skinnet drages af halsen och den hugges i 3

à 4 stycken, ormagen drages skinnet af och skiäres i 4 delar, wingarne huggas i lagom stycken, som böra ej tagas närmare af gåsen än nedan efter den första leden som sitter wid kroppen: När alt detta är wäl ränsat och twättat, sättes det på elden i kalt watten at koka uti förtent käril, och då det kokat up, så skummas det mycket wäl; lägg då et stycke smör deruti, något af istret som först legat i watten, litet ingefära samt en lök, och låt det koka lyckt, så behåller det sin must. Emedlertid stötes lefren af gåsen mycket fin, som sedan upblandas med rifwit bröd, et ägg, 2 skiedblad söt miölk, lika mycket smält smör, peppar, neglikor, litet fin skuren rödlök, et halft skiedblad rifwit säcker, litet salt, et skiedblad fint skurit af gåsistret, som först legat i watten och är wäl afrunnit: detta blandas wäl tilhopa och fylles uti skinnet som blifwit dragit af halsen, dock ej aldeles fullt, och sys då tilhopa på bägge ändar; skulle mera fyllning wara igen, så kan den stora tarmen brukas. Denna kärf lägges då til det andra at koka: När alt blifwer lagom kokat, tages kärfwen och kråset up, såppan silas genom durkslag och slås sedan i käril let åter; när hon då kokar up, redes hon af med gåsebloden, som wispas så mycket hwetemiöl uti, at det blifwer lagom tjockt. När gåsen slagtas, slås ättickа uti bloden under ständig wispning medan det rinner; äfwen wispas när såppan dermed afredes til des hon kokar wäl up: skulle den ättickan ej giöra nog surt, så slås mera til, hwilket kan smakas sedan det kokat, häruti lägges en liten niupa stötta näglikor, salt och sött efter smak. Här til kan brukas brun sirap för den som sådant tål, men i synnerhet när det är litet

gåsebloð, så gifwer hon mörkare färg, lägg så deruti skalade äplen, skurna i fyra delar och kärnhuset afskurit: när de äro kokade, lägges korswen och kröset deruti at dermed litet koka, och sedan kan det anrättas. Om man wil conservera det någon tid, så slås altsamman uti en stenkruka, och allenast wärmes up när man deraf wil bruka.

## Räggbrädd-Såppa.

Stöt Räggbrädden wäl at han saftar sig, lägg honom sedan uti en Castrull tillika med et godt stycke smör och låt litet fråsa, slå då kiött-såppa deruppå och låt koka til des at den gröna färgen är wäl utkokad, då silas han igenom hårsil och kokas med så mycket rifwit bröd at hon blifwer lagom tiock; när brödet synes wara wäl smält eller miukt, då wispas hon något, så samlar det sig bättre. Uti denna såppa kan brukas höns och grillerad kalf- eller lamb-bringa, hwilket som behagas: när hon anrättas, så skummas det feta bort och saltas efter smak, sedan läggas stekta brödskifwor uti, och rifwes litet muskott öfwer.

## Oxekött-Såppa med Perlegryn och Rosenmarin.

Kiöttet hugges i stycken och twättas wäl rent, sedan sättes det på elden i kalla wattnet, och när det kokar up så skummas det wäl samt lägges litet purio deruti; då det något kokat, silas såppan genom durkslag: låt henne sedan koka up och lägg skiölgda perlegryn deruti, ungefär så mycket som såppan kan blifwa lagom tiock utaf, då de fådt wäl

koka

koka och swälla; skräd kiöttet och lägg det åter uti med litet peppar samt några rosenmarin blad, så at det deraf får smak: När grynen och kiöttet är wäl kokat, så är hon färdig: om mycket fett står ofwanuppå, så skummas det af, sedan anrättas hon och rifwes öfwer med muskott.

## Oxkött-Såppa med rötter.

När man wil hafwa oxkiöttsåppa med rötter som kiöttet ligger uti, äro följande dertil tienlige: såsom morötter, palsternackor, kålrötter och rofwor; man kan ock bruka persiljerötter samt tillika någondera af de förenämde slagen som allenast lägges deruti at gifwa såppan smak; rötterne skrapas, sköljas och skiäras i klyftor och läggas uti tillika med litet lök och hel ingefära, dock sedan kiöttet är upkokat och skummat. Medan såppan kokar, så skrapas och skiäres den sorten af rötter som behagas at blifwa liggande qwar uti såppan, nemligen kolrötter eller rofwor, i små nätta stycken, men palsternackor eller morötter i smala korta rimsor, de 2:ne senare slagen kunna ock skiäras twärt öfwer roten i långa stycken som et halft finger; är hon tiock så skiäres hon midt i tu och sedan skiäres tätt i bägge ändar, så at det liknar en tåfs: när kiöttet är nästan fullkokat, tages det up, lägges i kalt watten och skrädes, men såppan silas genom durkslag; lägg då et stycke smör i toma grytan med något hwettemiöl och låt litet fråsa, men ingalunda blifwa brunt, slå sedan litet i sönder af såppan deruti, wispa så at det intet klimpar sig och derpå all den öfriga såppan, när hon då kokar up, lägges endera sorten af de tilreds skurne rötterne

deruti och det skrädda köttet och låter det tilfyllest koka; när det anrättas, rifwes muskot öfwer.

## Kalfkiött Såppa med Risgryn.

Framdelen brukas måst til såppor, deraf kan tagas bogen eller bringan, om ej bägge delarne behöfwas, hwilken man efter behag antingen låter wara hel eller huggas i lagom styckén, men tages et stycke af låret, så bör det wara helt: kiöttet twättas, sättes på elden i kalt watten och skummas wäl när det först kokar up, som altid bör ske med alla kiött-såppor, så lägg deruti litet ingefära, peppar och lök, då kiöttet blifwer så mycket kokat at det kan skrädas, lägges det i kalt watten, såppan silas och slås i grytan tilbaka, dertil lägges rånsade och wäl twättade risgryn, dock ej för mycket at hon blifwer grötaktig, och låt henne koka med litet smör lyckt och sackta, skräd kiöttet och lägg det dertil: en stund förr än det är fullkokat, lägges rusin och lemon-skifwor uti, låt rusinen blifwa kokade, samt at det får smak af lemonen, och när hon anrättas, så rifwes muskot öfwer.

## Höns-Såppa med Risgryn.

Höns-såppa kokas på samma sätt som den föregående, men af et höns blifwer hon ej nog mustig, derföre kan det hjelpas med oxe- kalf- eller lamb-kiött.

## Kalfkiött-Såppa på annat sätt.

När kiöttet är upkokat och skummat, lägges deruti hel ingefära, lök och hwad slags rötter som behagas, til at gifwa såppan smak, förutan kålrötter

och

och rofwor, hwilka äro otienlige på kalf-kiött, när köttet är måst kokat, silas såppan genom durkslag: lägg smör i toma grytan och låt fråsa med något hwetemiöl, slå litet efter hand deruti af såppan och wispa at det intet klimpar sig, sedan slås den öfriga dertil; då har man tilreds skrapade och i nätta stycken skurne antingen persiljerötter, silleri, morötter eller palsternackor: men skulle jordärtskockar brukas, så förwällas de litet, skalas och lägges sedan hela uti: wil man hafwa spenat deruti, så rånsas, skiöljes och förwälles han, och låter sedan wattnet rinna wäl af: men behagas portulaka, så rånsas den ifrån stielkarna och lägges oförwäld uti. Sedan kiöttet är skrådt, lägges det åter i såppan at blifwa fullkokat tillika med det gröna; skulle man ej wilja hafwa kiöttet i såppan på bordet, så kan det nyttias til en rätt för sig med Frecasse-sauce öfwer eller på annat sätt tillagat, derföre behöfwes det intet at läggas i såppan tilbaka, om den är mustig nog: men när hon då anrättas, så lägges råstade hwettebröds-skifwor uti eller et utgråfwit och tårkat Fransyskt bröd. Uti denna så wäl som alla andra kiött-såppor kan brukas budding af fisk eller kiött- farce, när kiöttet intet ligger uti säpp-fatet. Spenat kan ock tilredas på annat sätt än den förenämde, at bruka uti såppor; at han stufwas och redes af med äggegula, sedan blötas råstade hwetebröds-skifwor uti såppan, spenaten lägges derpå och sedan i fatet när såppan är deruti. Macron-gryn kunna ock brukas i alla kiött-såppor, både med och utan kiött, när deße gryn läggas uti denna åfwanstående afsilade såppa, då lägges intet annat uti än stekta brödskifwor när

hon

hon anrättas; saltet glömmes intet. På samma sätt som den stufwade spenaten lägges på brödskifworna, kunna ock förlorade ägg i stället prydeligen nyttjas och tillika af spenaten på det förstnämde sättet. När säppor äro för tunna, kunna de afredas med 2 à 3 äggegular, som läggas i fatet, och slås säppan til under ständigt wispande.

## Höns-Säppa på annat sätt.

Af höns kokas säppa på samma sätt som den här näst föregående, men persiljerötter, jordärtskäckor eller sillerie skickar sig bäst härtil; man kan ock bruka blomkol, men då få inga rötter blifwa synliga, åfwenwäl hwitkåls klyftor, då aldeles inga rötter läggas derpå, hwarken för smak eller anseende, men då måste säppan wara både fet och mustig: när gröna ärter wankas, läggas de uppå med inga andra rötter än morötter; deribland kunna ock brukas portulaks blad, då åfwen en liten qwist meyram deruti giör god smak, hwilken borttages när hon anrättas, då muskott rifwes öfwer.

## Fårkött-Säppa.

När säppan är upkokad och skummad, lägges en bit ingefära och lök deruti, låter dermed något koka, hwarpå hon silas och afredes, lägg sedan dertil skalade och i fierdedelar skurna unga rofwor med portulaks blad, och då bör kiöttet ligga qwar i denna säppa: men när man ej wil hafwa kiöttet deruti, så kan utwäljas af hwilken sort rötter som i de förenämde säppor beskrifwit är, at lägga derpå.

## At koka gula Ärter.

Man kokar salt kiött, fläsk och kiött korf som saltet är urwattnat, äfwen färskt kiött för sig sielf, om sådant är förhand, men ses noga efter wid upkokningen at skummet borttages på bägge grytorne, emedlertid rånsas ifrån ärterne alla maskätna swarta och annat smått snask, hwilka sedan twättas och sättas på elden, i så mycket kalt watten at det står öfwer dem; när det är afkokat, silas den färska kött-säppan derpå, eller ökas mera watten til, så at de hafwa tilräckeligit spad; om man har färskt kiött, så skrädes det, och låter man det sedan uti ärterna blifwa fullkokat med smör och litet hel ingefära, och då de något kokat, ses noga efter at alla skalen tagas bort som flyta uppå, hwilket gemenligen skier när grytan kokar lyckt: låt dem sedan koka til des de äro mosade, då afsilas det salta köttspadet genom durkslag tillika med det feta uti ärterna, så mycket som sältan kan tåla; skulle intet ärterna wilja wäl mosa sig, så spädas de med litet kalt watten förrän det salta spadet slås på: när de äro fullkokade och skola anrättas, så lägges det salta kiöttet uti samt korf eller fläsk, hwilket som behagas; då man wil sila ifrån ärterna, så är ingen annan skilnad än allenast den, at de först utspädas och giöras tunnare med kiöttsäppa, och sedan rifwer man dem igenom durkslag. Det observeras, at til ärter brukas altid siöwatten, ty af brunswatten blifwa de hårda.

## Dito Ärt-Säppa.

Man lägger wäl rånsade ärter i kalt watten och låter dem koka; är någon färsk kiött-säppa för-

förhanden, så slås den dertil, men i brist deraf, spädas de med kalt watten, och när de börja at wäl mosa sig, så lägges uti et godt stycke smör, en meyrams qwist, timjan, litet peppar och ingefära; När de äro kokade, rifwas de igenom durkslag, grytan skiöljes wäl ren ifrån skal och soppan slås deruti med något sillerie i klyftor skurit, och läter dermed koka at det får god smak; när rötterna äro kokade, lägges litet skölgder capris uti och saltas efter smak: hon kan sedan anrättas med en stekt eller kokad fyld gädda, som igenfinnes bland fiskrätter, eller ock kokat fläsk skurit i strimlor, tillika med hwetebröd skurit i samma forme och brynt i smör.

## Anke=Soppa.

När en fet anka är rengiord, sättes hon up och lägges i grytan i kalla watnet; då det kokar up, skummas det wäl och lägges deruti et stycke smör, litet peppar, en hel Purio och hel ingefära: inemot hon blifwer kokad, silas soppan och slås tilbaka i grytan tillika med ankan, 2 näfwar hafwergryn, sönderskurna morötter och litet muskottblomma; låt detta koka tilfyllest, och när hon anrättas, rifwes muskott öfwer, och saltas efter smak.

## Fogel=Soppa.

Tag stekt fogel och stöt den hel fin både med ben och kiött, men förrän han stötes, så skrädes wäl bort alt hwad som smakar bäskt: lägg et godt stycke smör uti en litet järngryta och den stötta fogelen

dertil,

dertil, låt det på sakta eld brynas med litet miöl, något lök, persiljerötter och morötter, hwilket skäres i skifwor; när det blifwit brunt, slås litet köttsäppa derpå efterhand eller upkokat watten, och då säppan får god färg, ökas så mycket til som man wil hafwa; då lägges några skinkskifwor uti och låter dermed koka til des säppan blifwer mustig: sedan lägg uti et annat käril et stycke smör och miöl deruti och låt brynas, men rör wäl om at det intet brännes, sila sedan säppan deruti och låt henne koka med efterstående fylda bröd, litet stött peppar, muskottblomma och salt: när hon anrättas, lägges detta fylda brödet i fatet, eller den som behagar kan deruti ock bruka en ospäckad orre, på hwilken skiäres 2 diupa skåror i bröstet långs efter på hwardera sidan om bröstbenet, och hwaruti sättes utkrusade citron-skifwor. Denna säppa kan giöras af öfwerblefne fogel-skråf.

## Et fylt bröd i Fogel-säppa.

Giör en farce af rådt fogel-kött på samma sätt som kiött-farce giöres, skjär et rundt låck i botten på et fransyskt bröd som först är raspat, och gräf ur alt inkrämet; smörg brödet inuti med en fiäder som är doppad i et wäl wispat ägg och fyll det med farce; smörg åfwen låcket och lägg det då uppå, linda trå om at det sitter wäl tilhopa, och låt det blifwa kokat i säppan, sedan hon är silad: om någon farce är öfrig som ej får rum i brödet, giöres der af små klimpar och lägges tillika i säppan at koka.

Gris=

## Gris-Såppa.

En fet miölke-gris skrapas, twåttas och giöres ganska wål ren, deraf tages hålften eller hela grisen, alt efter behof, som hugges i lagom stycken, hufwudet klyfwes i tu, hjernan tages bort, sedan skiöljes mycket wål och såttes på elden uti kalt watten, når det kokar up, så skummas wål och lågges deruti hel ingefåra, peppar, lök och salt; når kiöttet år kokat, silas såppan och slås tilbaka i grytan, redes sedan af med sammanwispad sur grädda, ägge-gula, åttika och hwettemiöl, köttet lågges i fatet, såppan slås derpå och sist rifwes muskot öfwer.

## Kråft-Såppa.

Koka en såppa af 5 eller 6 marker oxe-eller kalf-kiött, men skumma wål wid första upkokningen, och medan det kokar, så lågg deruti hel ingefåra, et stycke smör, lök, litet persilja, rötter och en god del hwettebröd, hwar af såppan kan blifwa något tiock under det såppan kokar, så förwällas fyra tiog kråftor, som skalas alla stiertar af och de stora klona rent ifrån skalen, af hwilka giöres kråft-smör, som ibland fiskrätterne år beskrifwit: Når såppan år wål mustig, silas hon genom durkslag, då bör hon wara något tiock, och då lågges deruti alt kråft-smöret, litet muskotblomma, kråftstiertarne och klona, låt dermed litet koka, och salta då efter smak: når såppan anråttas, wispas litet uti henne, så blifwer hon jåmt röd, om hon ej år för tun. Wil man hafwa fylda kråftor håruti, så kunna de giöras på samma sått, som om dem år beskrifwit, och kokas uti såppa

pan för än hon silas och lägges åter uti, så blifwer intet såppan grynig. Buding kan ock brukas häruti, hwilken giöres på det sättet som om kräft-buding beskrifwes, men dock något mindre.

## Hummer-Såppa.

Först kokas en mustig kiött-såppa, som wid början af upkokningen skummas wål, lägg sedan deruti 2 a 3 små bitar ingefära, och inemot hon är kokad lägges hwettebrödsskifwor dertil, så många man tycker hon kan blifwa samlig utaf; emedlertid brytes alt köttet utur 2 stora eller 3 små humrar och lägges i watten, det stora skalet skäres i lagom stycken at kunna lägga fyllning uti, och til samma bruk skapas det släta skalet på de stora klona, skiägget rånsas ifrån det stycket som de små klona sitta wid, och så stötes skråfwet tillika med alla de öfriga skalen, hwilka skiöljas i watten och giöres rödt smör utaf, hwars beskrifning finnes under titul af kräfte-smör. Hummerkiöttet hackas rått fint med lika mycket njurtalg, hwarifrån äro wål rånsade alla senor; i fall man intet har talg, tages i stället något mindre smör och blandas sedan up med litet söt miölk, sönderskuren persilja, litet muskottblomma, peppar, salt, ägg och rifwit bröd, at det håller i hop: fyll detta på de förutnämde skalen, stryk öfwer wispad äggehwita med en fiäder, och lägg dem sedan uti kiött-såppan at koka. När de äro kokta tages de up med en hål-slef, då såppan silas och åter sättes på elden med litet rånsadt och i klyftor sönderskurit sillerie samt det röda smöret, litet muskottblomma, peppar och salt, då de fylde skalen läg-

gas ock uti; skulle hon då intet wara nog samlig, så lägges fint rifwit bröd dertil och låter dermed koka: denna såppa får intet wara för tunn, ty då står det smöret ofwanuppå; När hon anrättas, tagas först de fylde skalen up och sedan wispas litet at hon blifwer jämn röd; sedan skiäres på et Fransyskt bröd et hål i botten och inkrämet tages ut, skårpan sättes i ugnen at torka och lägges sedan i fatet, då slås såppan öfwer och de fylda skalen omkring. Men den som behagar kan giöra en Hummer-Buding i stället för de fylde skalen.

## Mußel=Såppa.

Koka allehanda slags rötter, ungefär uti en kanna watten, såsom: persiljerötter, palsternackor, morötter, en purjo och et godt stycke smör, samt så myc-ket af några stycken hwetebröd at Såppan kan blifwa wäl samlig, när hon kokat så länge, at hon af rötterna fådt en god smak, och emedlertid twättas ganska wäl färska mußlor, som ligga uti sina skal: sätt så mycket wattn på elden som kan stå öfwer mußlorna: salta något deruti, och när wattnet kokar up, så lägg mußlorna deruti tillika med en skalad lök af de hwita Spanska: låt dem koka med låck til deß mußlorna öpna sig: men om löken då är swart, så äro mußlorna giftiga och duga intet: men är han hwit, så äro de goda: då tagas några mußlor utur skalen, som först hackas hel fine och sedan stötas med sex stycken hårdkokade äggegulor, tils det blifwer hel smidigt: af wattnet, som mußlorna kokat uti, slås så mycket til det rötterna koka med, at det deraf får stark smak: sedan sila

såp

såppan genom durkslag, hwilken ej bör wara för tunn, utan wäl samlig af brödet, hwilket tryckes sönder genom durkslaget, derefter sättes hon åter på elden och lägges deruti litet muskotblomma, peppar och salt, om intet mußelspadet gifwer lagom sälta: men när det då kokar up, så redes hon af med de slötta äggegularna och wispas wäl, så at det intet skär sig; då såppan strax anrättas och silas genom här-sil uti såpp-fatet, men wispas i fatet under silningen: sedan läggas de helkokade mußlorna, med sina skal, uti såpp-fatet och rifwes muskot öfwer, och derefter gifwes på bordet. Den som intet wil hafwa skalen uti såppan, så kunna mußlorna tagas der utur och läggas uti, utan dem.

## Fiskspåppa med miölk.

Låt fisken blifwa fullkokad med lagom salt, en knippa persilja och en skalad lök med några skårror uti; slå sedan ungefär 3 halfstop söt miölk uti en Castrull eller mer och mindre efter behof, och sila genom durkslag deruti så mycket af fisk-spadet som sältan kan tåla, lägg dertil et stycke smör, litet muskotblomma och peppar, sätt det på elden, och när det kokar up, redes det af med et qwarter sur grädda, så mycket ättika som man wil hafwa det surt til, 4 äggegular och 4 niupar hwetemiöl; detta bör koka under ständigt wispande at det intet skär sig; när såppan kokar wäl up, så slås hon i fat hwaruti fisken då bör wara inlagd, och sedan rifwes öfwer muskot och hackat persilja. Skulle man wilja hafwa Capris deruti, så lägges den i fatet, öses litet ättika derpå och ställes sedan på eldfat at blifwa warm;

när såppan är färdig slås hon i fatet som då lyftes af elden, wispas litet uti henne och lägges fisken deruti. NB. När Capris brukas, slås intet ätticka uti afredningen.

## Fisk-Såppa på annat sätt.

Skiär sönder en god del pesiljerötter, koka dem i watten och salta något deruti, dock ej så mycket som til fisk, lägg en knippa persilja dertil och en hel lök som giöres några skärror uti: När detta någon stund kokat lägges deruti 2 a 3 marker rånsade Abborrar eller mörtar, men om det är mörtar, böra de skäras; då fisken är kokad, lägges den i såppfatet, täckes med läck och sättes öfwer någon gryta, at den håller sig warm, men fisksåppan slås ur grytan, hwilken sättes på elden med et godt stycke smör, när det är smält lägges något hwetemiöl dertil, och låt litet fräsa tilhopa, sila sedan såppan derpå, wispa at det blifwer samligt, och lägga deruti litet muskotblomma och peppar: När detta kokar så redes det af med 4 a 6 äggegulor och något mera än et qwarter sur grädda; skulle grädden ej göra nog syrligt så kan litet ätticka slås dertil; wispningen får intet uphöra sedan såppan är afredder, och när hon då wäl kokar, kan hon ösas i fatet på fisken och riswas öfwer med muskott. Man kan ock giöra denna såppa med gädda, och då giöra en stor klimp at lägga mit uti fatet i stället för fisken, som skier på det sättet: Fisk-Farcen giöres på wanligit sätt, och sedan smörjes grytan med rått smör, formera så en lagom stor buding deraf i grytan och sätt henne på elden, haf då strax

tilreds

tilreds upkokat watten och håll det brede wid budingen, men laga at grytan kommer strax til kokning; lägg så dertil alla ben och kråset som blifwit öfwer när farcen giordes, så kokas musten utur dem och dertil persiljerötter; salta så at det får lagom sälta och förfar dermed på samma sätt som med fisksäppa af Aborrarne: med en sådan buding ser det litet bättre ut. Denne buding kan ock brukas i den förutnämde fisksäppan med miölken kokad.

## Lake-Säppa.

Sedan laken är rånsad, flådd och skuren i stycken, lägges han i så mycket watten som är nödigt til säppan och sättes sedan på elden; när det kokar up så skummas wäl och saltas, lägg deruti en stor skalad lök som skiäres några skårror uti, och låt det dermed koka til des laken är fullkokad; då tages laken up och lägges i säppan et godt stycke smör och rifwit bröd, så mycket at hon deraf kan blifwa lagom tiock: När hon dermed något kokat och tyckes blifwa samblig, så silas hon genom durkslag och slås sedan tilbaka i grytan; när hon då kokar up, lägges deruti litet muskottblomma, peppar och fin skuren persilja, och då säppan något dermed kokat, lägges laken uti at blifwa wäl warm och sedan kan hon anrättas. Häruti kan ock brukas en fiskklimp giord af lake, som annan fisk-farce, hwilken kan afredas med sur grädda och ägg som den näst föregående. Ostron giöra ock häruti god smak när de äro förhand. Af simpor kan kokas säppa på samma sätt, men då saltas strax i wattnet.

## Souppe Maigre.

Til 2 kannor siö-watten tages et halft stop rånsade gula ärter, lägg deruti allahanda slags rötter, såsom morötter, persiljerötter, sillerie, lök, litet timian och rosenmarin och låt det koka lyckt helt sackta i 3 timmar, dock rättas tiden efter ärternas art, ty få de ej blifwa mosade utan allenast gifwa säppan smak; emedlertid rånsas och fiällas 3 marker fisk, antingen gädda eller abborar, som stötas med kiött och ben och läggas uti en gryta tillika med et stycke smör och en god del rifwit bröd, at brynas med litet basilika; sedan silas säppan genom durkslag deruppå, och lägges litet peppar, ingefära och muskotblomma deruti, låt henne dermed något koka tillika med litet salt til des hon blifwer samlig, och när hon anrättas, silar man henne genom hår-sil; deruti kan då läggas tunna skifwor utaf gädda som ruggbenet är uttagit, och litet skärade och påsaltade, hwarmed de ligga en stund, tärkas sedan med et linnekläde, doppas i wispade ägg och då wältras i hwetemiöl, samt stekas med smör i pannan. Den som behagar kan ock lägga en klimp deruti af fisk-farce: När säppan gifwes på bordet, rifwes muskot öfwer.

## Ståckfisk-Såppa.

Bulta en Stäckfisk wäl och låt honom ligga 2 dygn uti watten, men ömsa det en gång hwar dag. Drag fisken ifrån skinnet och rånsa alla benen utur honom, skråd bort det som ser rödt ut, och lägg honom, så fort han rånsas, uti watten: lägg honom sedan först på et durkslag och derefter uti en

servi-

serviette, på det wattnet må dragas utur honom. Af denna fisk tages då en del, wid paß et fult stoppat qwarter, sedan den blifwit sönderhackad, hwilken stötes ganska wål uti en mortel tillika med 7 lod rifwit bröd förut blött i 2 skedblad söt miölk, 5 ägg, litet muskottblomma, peppar, salt, fint hackad persilja, et så stort stycke smör som et ankägg, samt 11 lod hwetemiöl. När nu detta är wäl stött, så slås så mycket watten i en kiettel som kan wara nödigt til såppan, hwaruti lägges litet smör: När det kokar up, så tag en wåt träskied och lägg klimpar deruti af den stötta och tilhopa blandade fisken, och när de blifwit kokade, tagas de up med en hål-slef: Men såppan silas genom et durkslag. I toma kietelen lägges åter litet smör tillika med 2 skiedblad hwetemiöl, låt det fråsa litet tilhopa, och slå sedan litet i sänder af såppan dertil, och wispa så länge tils hon blifwer samlig: Lägg då deruti en god nåfwa rußin och lika mycket nätt skurna persiljerötter; låt denna såppa så länge stå på elden tils de sidst deruti lagde sorter blifwa fullkokade. Emedlertid skiäres den öfriga Ståckfisken, som intet blef hackad, i tärningar, af den samma lägges så mycket som behagas uti såppan tillika med de kokade klimparne samt litet fin hackad persilja och litet muskottblomma: När fisken då blifwit mör, anrättas såppan med salt och rifwit muskott efter smak. Hwarwid observeras, at sedan fisken blifwit mör, bör han ej koka mera ej eller saltas förr än det anrättas, ty då blifwer han hård: Härtil brukas siö-watten, efter bruns-watten giör honom också hård.

## Lax-wålling.

Laxryggen hugges i lagom stora stycken, twåttas och lägges 2 dygn i watten eller til des han blifwer lagom utwatnad, men ömsas 2 gånger rent watten uppå honom om dygnet; tag sedan ungefär et qwarter fina korngryn och koka uppå 2 kannor söt miölk, emedlertid twättas grynen, och när miölken kokar up wispas de uti och låter dem koka 3 timmar, men röres som oftast deruti; laxryggen sättes på elden i kalla wattnet, så mycket at det wäl står öfwer honom, och när han kokar up så skummas ganska wäl: litet för än det skal anrättas, lägges et stycke smör uti wällingen tillika med den kokade laxen, men skulle intet laxen giöra nog sälta sedan han deruti litet legat, så kan en slef af laxspadet slås deruti, då han får starkare smak. När det anrättas strös stött peppar öfwer.

## Tjernemjölk-Såppa.

Ställ tiärnemiölken på elden tillika med en nåfwa ränsade, twättade och tårkade corinter, och låt henne koka en fierdedels timma under stadigt rörande, med säcker, et stycke hel canel, litet stött Anis, citron-skal, och så mycket rifwit limpe-bröd at hon deraf blifwer samlig: När såppan skal anrättas, redes hon af med et halft eller helt qwarter söt grädda, alt efter myckenheten, och 3 a 4 äggegular.

## Hettwägg med Mandel.

Tag små runda hwettebröds bullar och skiär en rund plåt ofwanuppå, gräf sedan ut alt inkråmet och lägg det uti en skål, blöt det med söt gräd-

da

da eller miölk och rif det wäl sönder med en sked; tag et ägg til hwar bulla och slå dem til det blöta brödet, lägg dertil skalad och rätt fint stött mandel, säcker, 2 skiedblad smält smör til hwar bulla och litet salt, rör detta wäl tilhopa och sätt på fyrfat at det intet stelnar, fyll det sedan uti den toma skärpan, och lägg den runda plåtten ofwanuppå, bind wäl omkring med grof tråd, at plåtten sitter qwar, och sätt bröden uti en wid Castrull at de kunna stå brede wid hwarandra, slå sedan miölk uppå uti samma Castrull, men intet så mycket at det står öfwer dem, och låt dermed koka en half timma: skulle miölken koka bort, så kan mera spädas til: uti et annat kiäril kokas up et stop söt miölk eller mer, alt efter myckenheten af brödet, och lägg deruti litet säcker och smör; När det skal anrättas, tages tråden bårt och bullorna läggas uti et djupt fat, slå den kokta miölken uti Castrullen och red af med 2 äggegulor, då öses litet miölk på bröden och det öfriga slås uti en skål at bära in när det ätes.

## Wattn=Säppa af allehanda slags grönt.

Låt watten koka up med så mycket inkråm af hwetebröd, at säppan deraf blir lagom tiock, lägg deruti en god del hufwud=sallat och spenat, deße bägge sorter skäras något sönder, åfwen lägges der uti skalade och i skifwor skurne färska gurkor, Portulaksblad, sönderskuren persilja, peppar och litet ingefära: Låt detta koka med läck öfwer, til des det gröna blifwer mört, då deruti lägges et godt stycke smör: När säppan skal anrättas, afredes hon med 6 eller

8 äggegulor, litet söt grädda eller miölk och litet miöl at hon blifwer samlig: salta sedan efter smak och rif muskot öfwer.

## Grön Ärtsäppa utan kiött.

Sedan ärterne äro spritade, läggas de i kalla wattnet at koka med små skurna moröttter, litet mäjran, fint hackad persilja, några blad portulaka, peppar och smör; när altsammans är wäl kokat, redes säppan af med smör och miöl; då hon skall anrättas, om hon då skulle wara för tunn, så redes hon af med en eller twå äggegulor, sedan saltas efter smak och rifwes muskot öfwer.

## Grå Ärter.

Sedan ärterne äro ränsade och twättade, kokas de i siöwatten; när de blifwa miuka, redas de utaf med smör och miöl, dock ej med för mycket miöl, at saucen deraf blifwer för tiock, men af smöret måste intet tagas för litet, hälst de täla wäl fett. När ärterna med afredningen något kokat, dock ej så länge at de mosat sig, hwilket deße ärter intet böra wara, utan allenast wäl miuka, då saltas de efter smak, och när de skola anrättas, redas de af med 5 a 6 äggegulor, hwaruti slås ätticka och säcker, så mycket at de få sötsur smak, då saucen bör wara så tiock, som en lagom wälling, sedan han är afredd med äggen: Ärterne slås då i fatet och rifwes muskot öfwer. Deße ärter kunna ock kokas på annat sätt, som här nedanföre följer: Ärterne kokas först uti siöwatten hel miuka och fullkokade, sedan saltas de lagom och alt wattnet silas ifrån dem, då slås de uti fatet

fatet och sedan hålles öfwer dem en god del sådant fett som blifwer uti grytan derest en gryt-stek blifwit stekt, tillika med något af den sky som der med följer.

## Grön Watten-Såppa.

Koka watten med allehanda slags rötter som hafwa god smak, litet ingefära, peppar, lök och smör; ränsa emedlertid spenat och förwäll honom; när wattnet så mycket kokat at det smakar wäl, silas det genom durkslag; lägg et stycke smör i toma grytan och låt fråsa med hwetemjöl, slå det assilade wattnet derpå och låt koka up, lägg spenaten deruti med en sort rötter, antingen persiljerötter, palsternackor, sillerie eller morötter och låt dermed koka: När såppan skal anrättas, slås en eller 2 äggegulor i fatet och något såppa; wispa då at det intet skär sig, och slå sedan dit altsammans, lägg råstade hwetebrödsskifwor dertil och rif muskot öfwer. Häruti kan ock läggas förlorade ägg, hwilka läggas ofwan uppå brödskifworna sedan de äro wäl genomblötte, då äggen hålla sig uppe. Denna såppa kan ock göras af portulaka, men den behöfwes ej at förwällas, utan bladen läggas i såppan sedan de äro wäl sköljde.

## En annan Watten-Såppa.

Koka watten med et godt stycke smör, fin skuren gräs-lök och fin hackad persilja, när det något kokat, så wispas 10 eller 12 ägg, alt efter som fatet är stort til, skumma då alt det feta utaf och slå til äggen samt så mycket af wattnet som behöfwes; rif muskot uti och slå det sedan i et tenfat, sätt det på fyrfat och låt det koka til des äggen blifwa stannade, då

lyftes

lyftes det af fyrfatet och stickes brödskifwor under äggen, som förut blifwit stekte i smör. Skulle man wilja hafwa denna såppa i porcellains fat som ej kan sättjas på eldfat, så kan det tillagas uti en Castrull och sedan slås på bröd-skifworne uti fatet. Denna såppa ser nästan ut som en äggeröra, dock synes något såppa emillan äggen.

## Niupon-Såppa.

Tag ungefär 3 nåfwar tårra niupon, som skiöljas wäl och kokas helt miuka med watten uti en förtent koppar-kittel eller stengryta: När de blifwa kokta, silas såppan genom durkslag och kramas all musten utur skalen med en sked, då sättes åter kittelen med såppan på elden, och lägges deruti en god nåfwa blå rußin eller bruneller, som skäres sönder; när hon kokar up redes hon af på det sättet: lägg et stycke smör uti en pankaks-panna, dertil en god del rifwit bröd, låt det litet fräsa tilhopa och slå det uti såppan tillika med något sönderskurna citron-skal uti strimmor, franskt win, säcker eller sirap., at det blifwer lagom sött, och litet sönderstött canel: när det något kokat och fått smak af deße krydder samt blifwit sambligt, stekes hwettebrödsskifwor i smör, och då såppan anrättas lägges brödskifworne uti, och strös säcker och canel öfwer.

## Kjersebärs-Såppa af färska Bär.

Plåcka bären af stielkarna, koka dem hel miuka i watten och krama dem sedan genom en gles hårduk, stöt kiärnarna och lägg dem uti hår-silen, slå såppan åter derpå och rif henne derigenom, så

får

får hon god smak af kiärnar, lägg et stycke smör i kiärilet, hwaruti hon skal koka, tillika med något miöl och låt det blifwa litet gulbrunt, slå så såppan dertil och låt henne koka med et stycke hel canel och citron-skal; gif henne sedan smak med såcker och win: emedlertid doppa hela okokade kiersebär uti wispade äggehwitar, och sedan rulla dem uti fint sicktat såcker, derefter ställas de på en talrick, hwart bär för sig sielf at tårka uti en ugn som har swag wärma eller ock för elden, men aktas noga at de intet blifwa bruna utan allenast tårra, då böra de wara helt hwita; när såppan anrättas, så blötes stekta hwettebröd-skifwor med samma såppa och derpå läggas då de såckrade bären, som sedan läggas i fatet; äro brödskifworne wäl blötte så hålla de sig uppe med bären, hwilket ser wäl ut. På samma sätt kan kokas såppa af tårra kiersebär, och kan då på bröd-skifworne läggas insyltade bär.

## Swiskon-Såppa.

Tag ungefär et halft qwarter perle- eller helgryn som sköljes, sättes på i kalla wattnet och skummas wäl; när det kokar up lägges deruti et stycke smör samt et skålpund Swiskon som äro wäl twättade, och låt sedan koka til des grynen äro wäl swälde, så at såppan deraf blifwer samblig och swiskonen sönderkokade, sila då genom durkslag, men krama all musten utur swiskonen, så at såppan deraf får stark smak, och giör sedan sött efter behag: när hon anrättas så läggas stekta brödskifwor uti, samt såcker och canel öfwer; men wil man spara swiskon, så kan litet röd bärsaft slås deruti, hwilken gifwer både

god färg och smak. Älskar någon gryn, så kunna de lemnas qwar i såppan, men då tages mindre swiskon och stenarne skåres utur dem förän de läggas uti. Af samma slags gryn kan kokas såppa utan swiskon, och i det stället gifwa henne smak med win och såcker, åfwen ock med bärsaft eller citron-saft, och då lägges rußin eller corinter deruti.

## Risgryn-Såppa.

Twätta grynen ganska rena och låt dem koka up, skumma wäl, och lägg sedan litet smör deruti; inemot de blifwa kokade, lägges dertil twättade rußin eller corinter och citron-skal skurna i strimlor: gif såppan smak af såcker och win, och när hon anrättas, så strös såcker och canel öfwer.

## Rismiöls-Såppa.

Af rismiöl kokas såppa på samma sätt, men då låter man wattnet först koka up, och så wispas rismiölet uti, sedan lägges et stycke smör dertil, och lagas då på samma sätt som den nästföregående, men deruti läggas rästade hwetebröds-skifwor.

## Brunell-Såppa.

Skiär sönder en god del Bruneller och koka dem med watten, citron-skal och hel canel, slå så mycket win och såcker deruti at det får god smak och låt det koka til des brunellerne blifwa wäl miuka: då anrättas hon med förlorade ägg och rästade hwetebröds-skifwor, som först blötas i såppan och sedan lägges äggen derpå; strö sist såcker och canel öfwer.

Äpple-

## Äpple-Såppa.

Skala äpplen, skär dem i skifwor och lägg dem straxt i watten, så rådna de intet, låt dem sedan koka med et stycke canel, och när de äro wäl mosade, så rif dem genom durkslag, späd sedan med watten at såppan blifwer lagom tiock, låt henne litet koka och gif henne smak med win och säcker; russin och corinter böra ock läggas uti, men de måste koka för sig sielfwa, eljest swärta de såppan: När hon anrättas, så läggas råstade brödskifwor deruti, och strös säcker och canel öfwer.

## Stärkelse-Såppa.

Tag en kanna watten och lägg deruti en näfwa rånsade rußin, en näfwa i strimlor skurna Bruneller, et stycke hel canel och skalet af en citron: låt det koka til des Brunellerna och rußinen äro wäl swälda, då deruti slås et qwarter renskt eller franskt win och säcker efter smak: låt det litet dermed koka; men kort för än det skal gifwas på bordet, så redes det af med et skedblad hwit stärkelse, som kramas först wäl sönder uti en skål med litet kalt watten, och ökas sedan dertil en slef af såppan: hwarefter det slås uti henne och öses litet deruti med slefwen, så at såppan samlar sig; när hon då har kokat up, så bör det ej stå länge: ty då skinnar hon sig, utan straxt anrättas med hwetebrödsskifwor, stekta på halster; men caneln och citronskalen tagas bort och strös öfwer med fint stött canel och säcker. Den som behagar kan ock lägga förlorade ägg der uti.

## Hafwergryn-Såppa.

Til et medelmåttigt stort fat tages et qwarter hafwergryn; lägg dem i siöwatten, lått det koka och skumma wäl, när grytan kokar up; lägg sedan et stycke smör deruti och låt grynen koka til des såppan blifwer samblig; men skulle watnet koka för mycket bort at det blifwer för tjockt, så kan deraf spådas mera til, sila henne sedan genom et fint durkslag, som intet grynen gå igenom, eller ock en gles hårsil, och sedan hon är silad, lägges deruti litet smör och rußin eller corinter, hwilka böra wara wäl rånsade och twåttade, eljest blifwer såppan swart; låt henne dermed så länge koka til deß rußiner äro wäl utswälde, salta henne och lägg litet peppar deruti: när hon skal anrättas lägges hwetebröd i fatet som är skurit uti tårningar och gulbrunt stekt i smör; litet såcker giör ock häruti god smak. Denna såppa kan ock kokas på annat sätt: man tager hälften så mycket hafwergryn, och när de äro kokade och affilade som förut är beskrifwit, lägges et stycke smör i toma grytan; låter det något fråsa med litet hwettemiöl och sedan slås den affilade såppan dertil; på detta senare sättet smakar hon intet så starkt af grynen, men sedan kokas hon med rußin och på lika sätt anrättas med stekt bröd i tårningar.

## Sego-Såppa.

Til et bord om 10 personer tages et godt halft qwarter sego, som twåttas mycket wäl at han ingen osmak har, och lägges sedan i kokande watten med

et stycke canel och citron-skal, men när grynen lägges uti, så wispas det något, så at det skiljer sig, och när segon ser klar ut som grod-rom, är han kokad; då gifwes såppan smak med franskt win, citron-saft och säcker, men wil man hafwa henne röd, så slås pontak deruti; eller utan win med bara citron-eller bärsaft: om bruneller behagas, då skäres de sönder och läggas något förr uti än grynen blifwa kokade, äfwen ock rußin: när hon anrättas, lägges stekta brödskifwor uti och strös stött canel och säcker öfwer. Sego kan ock brukas på kött-såppor, men då skal såppan wara mustig och hafwa god smak förut.

## Anis-Såppa.

Koka en god del corinter uti watten och sedan litet kråßad Anis för sig sielf också uti watten, stek sedan rifwit hwettebröd uti smör, och när det blifwit gul-brunt, lägges det til corinterne och låter koka: slå deruti win, säcker, et stycke hel canel, citron-skal skurna i fina strimlor, litet muskottblomma, succat skuren i små skifwor och sedan af det watten som Anisen kokat med, så mycket at det deraf får smak: färga det då med saffran på det sättet: lägg saffran uti en liten fin linnelapp, doppa i såppan och krama det gula utur så mycket at såppan får wacker färg: när hon anrättas, så strös säcker och canel öfwer, men den hela canelen tages då bort: Häruti kan ock brukas bruneller, hwilka kokas med corinterne, men förut skäres sönder.

## Kummin-Såppa.

Koka up watten och lägg stött kummin deruti, och när det kokat så länge at wattnet hafwer stark smak af kummin, så lyftes kiärillet af elden, då alt det tiocka stannar wid botten: sedan hälles watnet uti et fat, kiärillet skiöljes och sättes sedan på elden med et godt stycke smör, låt det då smälta och lägg något hwettemiöl dertil och låt fråsa tilsammans; sedan slås det klara watnet derpå och kokas tilhopa, då såppan bör wara som en tunn wälling: när hon anrättas, så lägges hwettebröd deruti, som är skurit i tärningar och brynt i smör, sist rifwes muskott öfwer, och salt förgätes icke.

## Gräd-Såppa eller så kallad Ölsupa.

Tag lika mycket mjölk och swagdricka, och koka upp hwar sort för sig, när mjölken kokar up, så haf litet kall mjölk uti en skål, hwaruti wispas så mycket godt hwette-mjöl, at då det slås uti den upkokade mjölken, hon då blifwer som en tiock wälling: när drickat kokat up, skummas det, och lägges deruti säcker eller sirap efter smak, och litet skurna pomerants-skal tärra, färska eller insyltade, sedan wispas drickat uti mjölken, och när det då kokar up, är såppan färdig. Då kan hon anrättas med hwettebröd skurit i tärningar och öfwerströs med säcker och canel. Behagas i det ställe rifwit bröd af hwette- eller limpebröd som är stekt gul-brunt med smör i pankakspannan, så lägges det midt uti såppfatet så hett som det slås utur pannan, och packas hårdt tilhopa med skapnad af et berg, låt det litet swalna, så fastnar

det

det båttre tilhopa, då slås såppan helt warligen uti bredewid brödberget så at det intet skingrar sig.

## Ägg=Öl.

Låt 3 halfstop swagdricka koka up, skumma det wål och lägg sedan deruti smått skurne pomerance-skal och säcker eller sirap efter behag: När det anrättas, redes det af med 6 äggegular, hwaruti wispas litet hwettemiöl, men wispningen får intet uphöra, ty då skär det sig, när det kokar wål är hon färdig: lägg då hwettebröds tärningar i fatet, slå såppan derpå och strö säcker och stött canel öfwer. Uti denna såppa kan samma rifwi-bröds-berg brukas, som i den näst föregående, när så behagas.

## Öl och Bröd.

Swagdricka kokas up och skummas, sedan lägges deruti sirap eller säcker efter egen smak, och så mycket rifwit limpe-bröd at det blifwer samblat, när det dermed något har kokat; skiär limpa i små tärningar och stek dem gulbruna i smör; lägg dem i anrättnings-fatet och slå det kokade drickat derpå, så är det färdigt. Wil man hafwa corinter deruti, så rånsas de wål, twättas och kokas i drickat. Ost kan ock brukas uti öl och bröd, då den yttersta skårpan af osten skrädes bort, sedan skäres han i tärningar och lägges uti anrättnings-fatet.

## Win=Såppa.

Til et halft stop franskt win tages et halft stop watten och låter det koka up med något säcker, wispa litet mjöl uti, 6 äggegulor, slå litet af det up-

kokade winet til äggen och sedan slås de til winet som kokar, men under ständigt wispande, så at det intet skär sig: När det då är wäl upkokat, kan säppan anrättas med hwettebröd skurit i tärningar, och öfwerströs med säcker och canel, eller kan följande klimp brukas deruti:

## En Klimp at bruka i Säppor.

Rif sötsurt limpebröd på et rif-järn, och tag deraf ungefär 2 göpnar fulla, som stekes gulbrunt med smör uti en pankakspanna, tag et qwarter söt grädda eller miölk och lägg det stekta brödet deruti samt 5 wäl wispade ägg, något säcker, litet corinter ränsade, twättade och sedan torkade med et linkläde, och rör det wäl tilhopa: smörg en serviette med rått smör, slå smeten deruti och knyt hårdt om med en tråd, lägg sedan uti en kokande watten-gryta, salta litet i watnet och låt honom jämt halfannan timma koka med läck: När han skal anrättas, tages servietten bort och klimpen stielpes i fatet, men aktas at intet watten följer med.

# Allehanda Slag af Kiött-Rätter.

## Huru Oxkiött, Fläsk och Fårkiött insaltas.

När kiöttet är sönderhuggit, hwilket ej bör ske förr än dagen efter det är slagtat, så gnides hwart stycke wäl med franskt salt, om

sådant

sådant är förhand, medan det Spanska har för myc-
ken sälta, dertil tages en stark och tät tunna, hwaruti
först saltas på botten och sedan packas kiöttet deruti
med skinsidan nederwänd så hårdt tilhopa som möje-
ligit är, och med salt emellan hwarfwen, dock ej så
starkt at det får för mycken sälta: När tunnan är
full, lägges en botten med stora stenar uppå at det
wäl siunker tilhopa, och då det legat 8 dagar eller
til des saltet är smält, som är wißaste märket, då
tages det utur laken, hwilken kokas up och skummas
så at han blifwer klar; kiöttet packas åter hårdt til-
hopa i tunnan, men wändes på andra sidan och
saltas som en tunn rim-frost emillan hwart hwarf;
När laken är wäl kall och stådt öfwer en natt, slås
hon på köttet igen, och lägges åter en botten med
sten uppå, at det håller sig i laken som bör stå wäl
öfwer: ifrån den första dagen som det blef insaltat
skal detta ligga 3 weckor om man icke wil conser-
vera det uti laken, då tages det up til at rökas med
kall rök, men skal det bara torkas, så hänges det uti
et rum som dageligen eldas, såsom i kiöket eller dy-
lika rum hwarest spiället om aftnarna igenslås.
Fårkiött ansas på samma sätt, men ligger allenast
14 dagar i saltet. Fläsk bör ligga 4 weckor, men
det som brukas til kål eller ärter, rökes allenast en
dag och sedan hänges up at torkas. Det skummet,
som skummas af laken när han kokas, blandas up
med kornsäder eller kli, tårkas uti ugnen och gröm-
mes til sleke för boskapen om sommaren. Om alt
kiöttet tages up utur laken, så kan han kokas tilho-
pa, at deraf blifwa salt igen, hwilket ock kan nytt-
jas för kreaturen. Wil man behålla kiöttet i laken

öfwer året, så behöfwes intet at lägga mycken tyngd derpå, sedan kiöttet har wäl packat sig tilhopa, utan allenast en botten med en liten sten, så at det håller sig neder och laken står wäl öfwer. På samma sätt giöres med fläsk och fårkiött. Det observeras, när fläsk nedersaltas och skal blifwa liggande uti laken, så bör det huggas sönder; men skal det tårkas eller rökas, så låter man halfworne wara hela, så wida intet skinkorne skola på annat sätt præpareras, til spicke-skinkor; dock skiäras altid refbens spiellen af, och ryggen hugges ut på stora swin, men får-kiött hugges allenast i 4 delar, och bör, sedan fåren äro flyfde, altid lämnas 3 refben wid bakdelen.

## Hwad som wid Slagt är at observera med Syltan och Inälfwor.

Så snart fötter och mulan äro afskurne ifrån oxen, läggas de uti kalt watten och twättas wäl rena, hållas sedan uti kokhett watten, men ingalunda koka, och låter dem ligga deruti allenast så länge at håret börjar at låßna, då tagas de straxt up, klappas med et klappträd at håret låßnar, hwilket då nappas i hast utaf med fingrarna, och sedan med en knif skrapas ganska wäl rena: så fort de blifwa rengiorde, läggas de uti kalt watten, och skiäres en skårra långst efter foten; lägg dem sedan uti en järngryta i friskt watten och låt dem koka til deß de blifwa miuka, men wid första upkokningen tages skummet bort: då de blifwa miuka, läggas de straxt i kalt watten, och när de då blifwa wäl kalla, tagas de up och skrapas å nyo, skiäras i tu, och de längsta benen

benen tagas ut: sedan lägges syltan på et linnekläde, at wattnet drages wäl ifrån, och då saltas hon neder med den öfriga syltan som följer. När inälfworne äro tagne utur oxen, så öpnas hiertat, hufwudet klyfwes och hjernan hafwes i förwar, lefren tages ifrån och lungan lägges i watten tillika med det föregående, hwilket brukas til hacke-korf; men om man wil taga hiertat och hufwudet til syltan, så skal det kokas, skiäras i tiocka skifwor och tillika med fot-syltan saltas: de smala tarmarna skiljas nätt ifrån den talgen de sitta wid, hwilken tillika med all wämm- och all pläcktalgen tages til wara, kiörtlarne tages bort, sedan hänges han up, men pläcktalgen lägges på bräder at tärka; tarmarne wändas med förficktighet, så at ingen orenlighet kommer på räntan; wämmen lägges på halm och skiäres upp rundt omkring, sedan tömmes och skiöljes altsammans ganska wäl, emedlertid wärmes watten, hwarmed de smala tarmarne först skållas, sedan med trä-knifwar skrapas wäl rena, och så lägges uti rent kalt watten, sedan giöres skällwatten något hetare, men ingalunda får det koka, och deruti däppas då wämmskinnet, dernäst wikes det tilhopa, lägges på et bord och klappas derpå med händerne, då skrapas det med trä-knifwar rätt wäl i alla skrynkor, men i synnerhet ses noga efter på slarf-sylta eller den så kallade mångfållan, at hon blifwer wäl ren på rättsidan, strykes med oxtungan så följer alt fnaſk bort som der har satt sig, så fort som deße skinn blifwa rena, så läggas de i kalla wattnet: sedan blåsas tarmarna up, då det bäst kan synas hwarest de ej äro rena, hwilket ganska wäl afskrapas, och låter man

 då

då rent watten några gånger löpa igenom dem; det tunna af wåmmskinnet som kan brukas til kårf,skiåres dertil i lagom storlek och sömmas tilhopa, men lämnas en liten öpning til kårfmatens inståppning; låt altsammans i rent watten ligga öfwer natten, men watnet ömsas några gångor. Til syltan tages mångfållan och alla öfwerblefne bitar af wåmmen, både de som åro för tiocka och för små til kårfskinn, samt ånd-tarmen; de rullas tilhopa och lindas rätt hårdt med segelgarn, sedan läggas de i kalla wattnet, kokas och skummas; när de blifwit så miuka at fingret går igenom när man niuper deruti, så hafwa de nog, och då läggas de i kalt watten; så snart de åro kalla, tagas de up och segelgarnet lößas af; då skiäras de stora styckena mindre och altsammans lägges på et linneklåde: när syltan då tyckes blifwa tårr, saltas hon neder med litet bröd-kummin och fint gnodt Spanskt salt, hwarftals med fotsyltan, dock så mycket i hwart hwarf, at det af en sort kan blifwa et kok: Detta packas hårdt tilhopa och sedan lägges en botn med en sten uppå. Huru med hackekårf förfares, fås igen ibland beskrifningar om kårf. Fet-tarmarne uti oxen år hederligast til gryn- och blodkårfwar, efter de hålla sig raka; men när man wil hafwa stora blodkårfwar som sedan kunna skiäras uti skifwor, då åro de så kallade botten och bottens-broder dertil måst tienlige: til hacke-kårfwar, och sådan kiött-kårf som blifwer liggande uti laken, åro blå-tarmarne de tienligaste, ty de kröka sig. Skulle man få några tarmar öfwer när slacktet år förbi, och då wil conservera dem, så blåses de fulla med wåder och knytes igen

wid

wid öpningen, sedan hängas de up at torka, så hälla de sig rätt länge; när man då wil nyttja dem, skäras de af så långa som man behagar; då läggas de i watten at blötas, och sedan twättas de och nyttias: derföre bör det observeras, at när korfskinnen skiäras til kårswar, så bör deraf intet mer tagas än nödwändigt behöfwes; ty sedan de äro sönderskurne, så spilles mycket bort om de då skola förwaras: blåtarmar äro tienligast at conservera, ty fet-tarmar härskna.

## Klöf-fett at bereda.

De långa benen som togs utur ox-fötterna lägges ofwanuppå en bakugn at torka några dagar, sedan klyfwes eller hugges de sönder, och tages alt fettet utur dem, hwilket förwaras uti en flaska at bruka til råcksmörja och låsar.

## At skira den färska Talgen.

Den talgen som blifwit öfwer när kårfwen är giord, hackas fin och bultas wäl med en yxa uti en stadig ho, som är giord af en tiock ståck: låt honom sedan med lindrig eld något koka med litet watten, och när han är wäl smält, silas han genom hår-sil uti en kittel, hwarest han bör stå til des han blifwer wäl igenom stelnad, då wärmes kittelen allenast så mycket at han låßnar, och stielpes han då straxt på et wått linnekläde, samt skrapas bort alt det som grumligt är, hwilket tillika med det som blifwit qwar uti hår-silen när talgen silas, kan gömmas och brukas när garn kokas.

Påminnes åfwen at oxehudarne dragas släta ut och hänges på en stång med här-sidan inwänd at tårka. Oxeblåsan blåses up, knytes igen at wädret blifwer inne, och hänges åfwen at tårka. Hornen sågas ifrån huden, hwaraf kan giöras kruthorn på det sättet, at de först sågas til lagom storlek och sedan kokas så länge i lut, til des de blifwa så miuka at qwecken kan tagas utur dem, då de kunna skiäras med en knif och skrapas tunna med glas.

## At conservera Oxkiött til grytstekar.

Utaf låret huggas så stora stycken som behagas, hwilka gnidas med salt, peppar och ingefära, och läggas sedan på halster med sackta eld under at blifwa genomwarma, men wändas som oftast at de få jämn hetta på alla sidor: dagen derefter, eller då de äro wäl kalla, läggas de uti så mycket ätticka som står öfwer dem, med lagerbärs-blad och hel peppar samt med läck uppå kärillet hwaruti de ligga: När man wil bruka dem, läggas de något uti watten förut, så wida de hafwa legat länge.

## At insalta Oxkiött så at det ser ut som rökt.

Til en oxbringa om ungefärligen 16 marker tages en god nypa luttrat Saltpetter fint stött, hwilket blandas med litet fint salt, hwarmed kiöttet gnides rätt wäl: sedan nedsaltas det med mera salt uti et trä-käril med botten öfwer samt en sten der ofwan uppå, på det kiöttet må laka sig: när det således legat 14 dagar eller 3 weckor, bör det en natt watt-

läggas

läggas för än det kokas: NB. När kiöttet upptages utur laken, kan i den samma annat läggas i stället, dock bör det gnidas med mindre saltpetter än det förra, blandas åfwen med fint salt, och deruppå nedsaltas. Så långe det är kalt i wädret, kan samma laka nyttjas, men så snart sommarwarmen infaller, låter det ej giöra sig mer än en gång högst, och då bör det ändock stå uti et swalt rum.

## Pråß-Sylta af Oxehufwud.

Til et halft oxehufwud som är ungt och fett, tages en kalffot, hwilken håret är afskållat, och kokas altsammans til des det faller ifrån benen; sedan skiäres både kiöttet och kalffoten sönder och alla ben och kiörtlar tagas bort; härwid bör man ej wara rädd om fingrarne, ty det får ej blifwa kalt: detta lägges altsammans uti et diupt sten-fat eller bytta som först är warm giord med warmt spad, och dertil lägges stötta nejlikor, rifwit muskott, peppar och salt: knåda detta sedan med litet af den kiöttsåppan, hwaruti hufwudet blef kokat, doppa en serviet uti det warma spadet och lägg altsammans deruti; knyt hårdt om med segelgarn och haf det i präß: andra dagen tages syltan ur serviotten och då lägges hon i hälften salt laka och ätticka, som bör kokas up dagen förut at hon är wäl kall.

## Pitskink at laga.

Nedanföre halsen sitter ben som nästan likna refben och kallas Pitskink, hwilka, när oxen är klufwen, uthuggas, och lämnas litet kiött uppå å

bägge

bägge sidor, sedan skiäres hwart ben för sig och bultas mycket wäl at köttet blifwer mört; då doppas det i skirat smör och sedan wältras i rifwit bröd, som är blandat med salt, peppar, och fint hackad persilja, och stekes sedan uppå halster med friska glöd. Denna rätt är icke god, om det icke är af et ungt och fett kreatur.

## At laga Hierpe-köttet på Oxen.

Hjerpekiöttet, hwilket sitter inuti oxen under niuran, uttages så långt som det är, alla tunna hinnor som derpå sitta skrädes bort, och sedan späckes det rätt nätt som en hare med fint fläsk och stekes på spett, samt begiutes som oftast med smör: kårt för än det anrättas, öses wäl på steken och beströs med hwetemiöl som är blandat med salt; låt henne sedan gå för elden til des hon fraggar sig, då intet mera öses på. Uti stekpannan lägges litet hwettemiöl til det smöret som drupit af steken; låt det brynas med litet lök och 2 hackade Anšiovislar och slå dertil litet watten, ätticka och säcker, men ej så mycket at det smakar sött eller surt: låt det i samma panna litet koka tilhopa och sila det sedan genom durkslag i fatet under steken eller i en sauce-skål.

## Boeuf à la Mode.

Utur låret på oxen tages et stycke rent kiött, som wäl bultas och späckes med fläsk-strimlor tiocka och långa som et halft finger, och hwilka förut blifwit wältrade uti sammanblandat stött ingefära, sönderanuggade lagerbärs blad, peppar och fint salt: När fläsket är wäl instoppat uti kiöttet, lägges det

uti grytan och slås derpå en god slef wattn, en slef ättika och litet lagerbärs-blad, sedan lägges läck på grytan som smetes igen med deg: låt henne då stå på sakta eld i 6 timmar, men 2 timmar för än hon anrättas, wändes hon om en gång eller 2, at kiöttet blifwer brunt på alla sidor, sedan saltas, och skulle då wara för mycket sauce at hon ej kan blifwa brun, så öses något bort deraf. När Boeuf à la modet är anrättat, och så mycken sauce påslagen som är nödigt, så öses litet watn i grytan och låter koka til des det får wacker färg: då silas genom durkslag och saltas litet deruti, så kan det några dagar förwaras och nyttias til Ragouer.

## Oxekiött en sallade.

Skiär skifwor af färskt kokat oxekiött eller grytstek, dertil tages kokade moröter, röbetor och lök stekt i askmörja, hwilket altsammans lägges kalt, skalat och i tunna långa skifwor skurit, hwarftals med kiöttet på et fat, sedan stötes uti en trä- eller sten-mortel salta gurkor, lök, persilja, capris, några oliver som stenarna äro uttagne och några anshovillar; när alt detta är fint stött, slås så mycket olja och ättika derpå, at det blifwer så tiockt som en lagom sauce, hwilken röres om och slås öfwer det uplagda kiöttet: När det gifwes före wid bordet, så skiäres det twärtigenom som en kaka. Denna rätt kan ock tilredas på detta sättet: altsammans skiäres i små tärningar förutan det som hörer til saucen, och blandas tilhopa, lägg sedan på fatet som en stierna eller Buding, och sist slås saucen öfwer.

## Brun Couli.

Oxe eller kalf-kiött skiäres i tunna skifwor som bultas wäl, sedan smörjes en gryta med rått smör: doppa kiöttskifworne i hwettemiöl på en sida, och fäst den miölade sidan fast wid grytan i botten och rundt omkring; lägg der något skalad och i skifwor skurin lök, 2 a 3 skifwor skinka, samt skalade och skifwade palsternackor och morötter; lägg sedan läck uppå och sätt på sackta eld at der stå och långsamt brynas, men ses noga efter at det ej blifwer brändt: när detta är brynt, slås en slef kiöttsåppa uppå i sänder, men i brist deraf brukas upkokat watten: det tillåtes aldeles intet at med slefwen röra deruti förän altsammans af sig sielf låsnar, och är så mycket spad uppå som åstundas: Låt det sedan koka til des all musten är utur kiöttet, och då silas coulin igenom en hår-sil. Denna couli brukas til allehanda bruna ragouer och pastayer som hafwa brun sauce. När ingen annan tilgång är, kan han ock brukas til wildt.

## Couli af allehanda slags wildt.

Sedan en orre, hare eller något annat wildt är wäl rengiordt, och all bloden wäl uttwättad, skiäres det sönder och stötes helt fint både med ben och kött, sedan lägges uti en liten järngryta et stycke smör som smörjes omkring grytan: detta stötta kiöttet bredes då ut, och lägges derpå 2 eller 3 skifwor af en spicken skinka, persiljerötter, morötter och lök: strö deröfwer en nåfwa hwettemiöl; lägg täppt läck deruppå och låt bryna med lindrig eld: När det då blifwer wäl brunt men ej brändt, slås derpå 2

slefwar kiöttsåppa, men i brist deraf tages upkokat watten, och när det litet kokat, ökas efter hand mera til: När man har så myckel såppa deruti som åstundas, lägges dertil litet basilica, persilja och en half klyfta hwitlök, hwilken senare sort ock kan slutas ute, om den för någon är motsträfwig; låt sedan sackta koka til des all musten är utur kiöttet; då slås et glas Franskt win uti, låt honom derefter få en upsiudning och sedan silas han af genom en hår-sil. Denna couli brukas til alla wilda pastayer och ragouer. Om man ej wil bruka hel fogel eller annat wildt, så kan man betiena sig af fogelben och skråf som blifwit öfwer fast än de warit stekta; men då skrädes all den bloden bort som stannat uti skråfwet, samt sådant som har någon bitter smak och är gammalt, men af skiämd fogel går det intet an.

## Brun Couli til Höns.

Höns stötes på samma sätt som fogel, grytan bestrykes wäl med smör och bredes det stötta kiöttet ut, då lägges dertil samma slags rötter, lök och 2 skifwor spicken skinka, hwaruppå strös litet miöl, och låter det på eldmörja stå och brynas med läck öfwer; När det blifwit något mer än gulbrunt, slås kiöttsåppa derpå litet efter hand, men röres intet förr än det af sig sielf låßnar. Då man har fått tilräckelig såppa derpå, så lägges 24 stycken fint stötte oliver dertil, hwarifrån stenarne äro borttagne, och låter det sedan sakta stå at koka: När musten är wäl utkokad, så slås det genom en hår-sil, saltas efter smak, och kan brukas til höns och kalkoner, i pastayer eller ragouer; man kan

ock

ock betiäna sig af öfwerblefna stekta höns, och då stöta sönder både kiött och ben, ty uti dem är mycken must.

## Hwit Couli.

Tag halsar och rengiorde fötter af höns, rå eller stekta kalfkött-bitar, eller öfwerblefna stekta höns, hwarifrån alt det bruna afskrädes, och stöt det fint uti en mortel med en god del afskalade oliver och några hård-kokade äggegulor; lägg det då uti en Castrull och låt det fräsa med et stycke smör; strö litet miöl derpå och rör flitigt om, men låt det ej blifwa brunt: slå sedan dertil litet kiöttsåppa, et glas win, lök, morötter, basilica, persilja, peppar och hel ingefära: låt all musten koka utur under sakta kokning med låck öfwer, och sila det sedan utaf. Denna Couli kan brukas til alla hwita ragouer och pastayer.

## Farce af Oxkiött til Pastayer.

Tag et stycke rent oxekött utur låret om 2 a 3 marker, och en mark niurtalg: köttet kokas så mycket, at när man skiär deruti det då ej synes rödt; sedan skiäres det sönder och alle senor rensas ifrån: skiär et stycke fläsk af et rökt swin, tag talg som äfwen alla senor äro ifrån rånsade, och hacka sedan altsammans mycket fint med 2 a 3 Ansiovissar; dertil lägges då litet muskottblomma, peppar, salt, 4 ägg, något rifwit bröd, 2 skiedblad win och litet af kiöttsåppan, at det blifwer lagom hårdt, och stöt det med en träftöt at det wäl blir sammanblandat. Skulle man wilja bruka denna farcen til fogel-pastay,

stay, och man har tilgång til fogel, så kan sådant kiött blandas deruti, men i brist deraf kan det ock wara utan.

## Farce af rått Ox=kiött.

Skiär sönder kiöttet så rått som det är och hacka det helt fint med talg och fläsk, hwilket sedan upblandas på lika sätt som den näst föregående, deraf kan sedan giöras små fricadeller, hwilka kunna brukas uti söppor eller hwad som behagas, äfwen kan denne farce nyttjas til sådant hwartil en tilhopahängande farce är tienlig.

## Farce til wilda Pastayer.

Tag kalf och fogel=kiött, litet lefwer af frisk fogel, något niurtalg och färskt fläsk om det är förhand, eljest brukas rökt; kiöttet och lefrarna tilhopa böra wara drygare än fläsket och talgen: skiär altsammans i tärningar och lägg det uti en castrull med peppar, litet basilica, ansiovis, lök, litet timjan och salt; sätt på elden och låt det blifwa genomhett så at det stelnar, sedan hackas det ganska fint. När det blifwer kalt, då lägges deruti rifwit bröd, kiött=säppa, win och 3 a 4 ägg; stöt det då med en träståt at det blifwer wäl blandat. Denna farce brukas til fogel eller annat wildt. När man intet har fogel=kiött, kan i stället tagas Ren=kiött eller hwad slags wildt man äger. Det kan ock giöras af stekt fogel, men då hackas han som han är.

## Farce af Kalf eller Får=kiött til tamt Kiött i Pastay.

Denna giöres på samma sätt som den näst före=

gående; men deruti lägges inga lefrar, och i stället för kiött-såppa tages miölk, så blifwer han hwit.

## Hård Pastay-Deg.

Twätta saltet utur et stycke smör ungefär så stort som et gås-ägg; lägg det uti et diupt stenfat, och slå derpå så mycket upkokat hett watten som tyckes wara tilräckeligit til en Pastay; rör straxt deruti sicktemalit rågmiöl eller groft hwettemiöl, at han blifwer som en deg, och arbeta honom sedan på bordet med miöl, ju hårdare han kan blifwa ju bättre är det. Denna deg brukas ock til wilda Pastayer, ty bör han wara wäl hård, eljest spricker degen när han kommer i ugnen och pastayen förlorar då all sin sauce.

## Pastay på Oxekiött.

Et stycke rent oxekiött af låret om 10 à 12 marker skiäras alla benen utur och späckes sedan med et halft fingers långa och en smal fingers tiocka fläskbitar, hwilka först wältras uti sammanblandad peppar, fint salt, litet sönderanuggade lagerbärsblad, fint hackad rödlök och basilika. Uti kiöttet giöres hål här och där med en uddhwaßer knif, hwaruti fläsket så diupt instickes, at det intet synes, och därefter lägges kiöttet 4 dygn i ätticka; sedan låter man det blifwa något mer än half-stekt på spettet, men begiutes flitigt med smör under stekningen: När steken är tagen ifrån elden, ställes hon at kallna, men stekpannan med det afrunna smöret sättes på glöd, då låter man det fråsa med litet hwettemiöl, lök och ansiovis: slå sedan dertil så mycket brun couli at

det

det blifwer tilräckelig sauce, samt allenast så myc-ket säcker och ättica at det litet bryter af, men ej smakar surt eller sött; låt dermed något koka tilsammans at saucen blifwer samblig, men ej för tunn, och salta efter smak; sedan silas hon genom durkslag och ställes at kallna. Giör en hård pastay-deg af fint rågmiöl och skapa honom i fyrkant med lika storlek som steken; lägg först på bottn och på sidorne tunna fläsk-skifwor, hwilka sedan betäckas med farce, som är giord efter beskrifningen om farce af oxkiött til pastayer, men observeras at han strykes wäl tilhopa, så at ingen öpning blifwer emillan; deruti lägges steken tillika med förwälda och i smör upfrästa murklor, afskalade oliver eller champignoner, men det feta som stannat på den tillagade saucen tages bort, och sedan slås något deraf i pastayen: på kiöttet läggas några utkrusade citron-skifwor, som sedan betäckas först med farcer och derefter med tunna fläsk-skifwor: sist lägges läck uppå af samma deg, hwilken fästes wäl tilhopa med wispade ägg och sedan krusas ut efter behag, bestrykes med wispade ägg och gräddas på bara papper eller en tunn botten uti en wäl warm ugn, men när degen fått liten stadga utan på, så stickes här och där ofwan uppå honom några hål med en fin gaffel, så spricker intet degen, hwilket bör ske med alla pastayer som inläggas i hård deg, och låt den sedan blifwa fullgräddad, men kort förän hon skal anrättas, skiäres läcket up, fläskskifworne tagas bort som ligga ofwanuppå, och farcen öpnas, men är deruti ej nog sauce, så slås litet mera til som då bör wara warm; Flottet som då står ofwan uppå i pa-

stayen skummas bort och han föres åter i ugnen igen, men wil man bruka denna pastay kall, så slås litet win deruti när han öpnas, och flättet skummas åfwen bort och föres han åter i ugnen at der litet stå; då bör ej heller wara någon talg uti farcen, men i det stället nyttjas smör och mera fläsk.

## Pastay af Oxekiött på annat sätt.

Skiär stycken af rent oxekiött så store som en hand, bulta dem wäl at de blifwa möra; lägg dem sedan på halster med frisk koleld, och låt dem brynas på alla sidor: späcka det sedan igenom med fläsk-strimlor och låt det ligga uti ättickа, med litet hwitlök, lagerbärs-blad och salt: emedlertid giöres en hård pastay-deg som skapas i fyrkant, då läggas fläsk-skifwor på botten och kiöttet deruppå med peppar, ingefära, salt och lagerbärs-blad, sedan betäckes med fläsk-skifwor och lägges läck uppå af samma deg, hwilken fästes hel tätt tilhopa med ägg: då bestrykes hela pastayen med wispade ägg och låter honom uti en warm ugn stå 5 timar, hwarefter han kan ätas både kall och warm.

## En melerad Pastay.

Skiär tunna skifwor af stekt eller kokat färskt oxekiött, samt kokad skinka, stekta höns eller kalkoner, och giör sedan en fin ragout af kalfbriß, oxgommar, örmagar eller hwad som är för hand; när altsammans är kalt, smörjes et fat med smör, hwarpå lägges et hwarf oxekiött-skifwor, derpå litet af den fina ragouen, dernäst skink-skifwor, åter af ragouen och sedan et hwarf hönse-skifwor: således continueras til des han får en lagom högd

och anseende som en pastay; då lägges en kiött-farce deröfwer, giöres hel jämn och bestrykes med smält smör, sedan beströs hon med rifwit bröd och sättes i ugnen at gräddas. Om tenfat härtil brukas, så böra bräddarne åfwen öfwertäckas med farce.

## En fin Ragout med brun sauce.

Uti en järn-gryta brynes smör och miöl och slås derpå litet af sådant watten som murklor blifwit förwälda uti, samt ökas med annat watten at det blir tilräckelig sauce; låt det koka med litet ingefära, peppar, salt, lök och litet basilika. När saucen är samblig och har god smak, silas han genom durkslag och sättes åter på elden at koka med oxegommar som äro kokade, skrapade, skurne i små tunna strimlor och litet upfräste med smör och miöl; lägg dertil murklor, citron-skifwor, och förwäld kalfbriß som är skuren i små stycken och brynd i smör: låt detta stå på sackta eld at stufwas tilhopa och slå det sedan på et fat, at litet stå til des det något stannar ofwanuppå: då strös det öfwer med rifwit bröd och ställes i ugnen at brynas, så är det färdigt. När man har brun couli för hand, slås den strax på oxgommarna som äro upfräste i smör, dock med något mera miöl, så at saucen ej blifwer tunn. Uti denna fina ragouen kan ock brukas tuppkammar, braxen-tungor, ör-magar, höns-lefrar, fisk-lefrar, ärtskäcks-refwor, riskor, champignoner och oliver, men altsammans i rimsor skurit, och i smör upfräst, förutan de twå senare slagen som ej fräses uti smör: härutaf kan wäljas hwilka sorter som behagas.

Wil man hafwa denna ragout med hwit sauce, då bör ingendera sorten blifwa brun i smöret, utan då slås derpå hwit couli eller kiött-sårpa.

## Kallops couvert, med fin ragout.

Lägg en kalf-hinna i en rund smorder kak-forme och derpå tunt skurna och bultade oxeköttskifwor; då har man tilreds en fin ragout som är kall blefwen hwarutaf slås et hwarf ofwanuppå oxkiöttet, och åter et hwarf bultade oxekiött-skifwor: således continueras hwarftals til des det får en lagom högd, dock så at hinnan räcker öfwer, hwarmed det skal betäckas, men observeras at det sidsta hwarfwet blir af kiöttskifworne, och sedan gräddas långsamt i en lagom warm ugn; När det anrättas, stielpes det på fatet och noga acktas at intet saucen rinner bort.

## Oxekiött i Façon af Korf.

Ungt oxekiött skiäres i tärningar, hackas litet och bultas rätt wäl med en träklubba at det blifwer hel mört: sedan tages emot 2 delar kiött en del niurtalg eller märg: om det är talg så ränsas wäl alla senor ifrån och skiäres sedan i små tärningar, men ifrån märgen borttagas alla små ben som gemenligen äro deribland: det feta och kiöttet lägges då tilhopa, samt salt, kryddpeppar, litet neglikor och muskott, detta knådas wäl tilsammans med händerne, at det blifwer som en smidig deg: sedan smörges et såppfat wäl med rätt smör, kiöttet formeras emillan händerna som en ring-korf, den ena ringen utom den andra,

drä, men låt dem ej blifwa för smala; giör slätt med kalt watten på handen och lägg dem på det smorda fatet, hwilket sättes på eldfat at koka lyckt en och en half tima med en god slef bouillon, litet hackad lök, och ansiovis: giör det sambligt med litet brunt hwettemiöl och smör, och hwaruppå kan läggas wäl förwälda och i smör upfräste murklor, champignoner eller riskor: kort förän det anrättas, skummas det feta bort, och i det stället spädes med mera bouillon, at saucen blifwer lagom läng.

## At laga färsk Oxtunga.

Koka tungan uti salt wattn så at hon blifwer hel miuk, gör brun sauce dertil på samma sätt som ragout på kalfhufwud: När tungan skal anrättas, flås alt skinnet af henne och alt tungrots kiöttet skrädes bort, sedan klyfwes hon efter långden och utkrusas med det samma, lägges derefter på fatet och slås saucen öfwer. Tungan kan ock lagas på annat sätt, nemligen när hon är miuk kokad uti det salta watnet och wäl skrädd, så skiäres hon helt jämt i tu efter långden utan at krusas, men då skårras hon i rutor och brynes på båda sidor med smör uti en pankakspanna; dertil brukas stickelbärs sauce med corinter uti, som slås under henne i fatet, och tungan lägges derpå eller ock samma niupon sauce som står beskrefwen wid lego buding, hwaruti ock lägges corinter.

## Fyld Oxetunga.

Sedan en fet oxetunga är miuk kokad uti salt watten och wäl afskrädd, så klyfwes hon efter lång-

den, då alt kiöttet nått afskiäres, men aktas at intet hål blifwer på det som sitter utomkring, det uttagna kiöttet hackas då mycket fint tillika med en stor lemon, hwaruti alla kiärnar borttagas: sedan blandas det up med 3 ägg, 3 skiedblad stötta hwettebröds skårpor, som blötes uti 2 skiedblad söt miölk 4 skiedblad smält smör; men har man fint hackad märg, så tages något mindre smör, peppar, litet muskottblomma och salt, hwilket röres wäl tilhopa: bestryk tungan med wispade ägg och fyll denna blandning deruti, krusa med en knif, och skadar det intet om tungan blifwer högre än förut, allenast hon får en god form, lägg sedan et godt stycke smör uti en pankakspanna och låt det smälta, då lägges tungan deruti, och låter henne uti ugnen eller spisen blifwa gräddad med läck och eld öfwer och under: När tungan är wäl gul-brun, så tages hon upp, pannan med det smöret hon legat uti sättes på glöd och deruti lägges et litet skiedblad hwetemiöl, låt det litet brynas, men rör flitigt om med en wisp, och när det är brunt, så slås dertil något watten eller kiöttsåppa, en hel lök med skårror uti, 2 lagerbärsblad, litet basilika, ätticka och sirap, men ej så mycket at det smakar sött och surt: låt det uti pannan så länge koka til des det får god smak, då silas saucen genom durkslag uti en Castrull, hwaruti tungan lägges tillika med några lemon-skifwor, och låt henne sedan koka til des hon blifwer miuk; men salta deruti, om ej lemonen gifwer nog sälta; när det anrättas, lägges lemon-skifworne ofwanuppå tungan.

Petits

## Petits Patiés.

När en färsk oxtunga är miukt kokad och wål afskrädd, hackas hon mycket fin tillika med en hel lemon, som alla kiärnor äro uttagne, sedan kokas hon med litet kiöttsåppa til des hon blifwer wål mör. När såppan är inkokad, ställes det at blifwa kalt, då det upblandas med 3 ägg, rifwit bröd, 3 skiedblad franskt win, 4 skiedblad smält smör och litet såcker, hwilket alt röres wål om, sedan lägges utkaflad tårtedeg uti små formar och litet af ofwanstående blandning deruti, derpå betäckas de med samma deg och gräddas uti ugnen. Den som behagar corinter uti deße petits patiés, så kokas de tillika med tungan sedan hon är hackad. På samma sätt kan giöras af en stekt kalfstek, men då skrädes det bruna bort, och om märg är för handen, så hackas han och kokas ibland kiöttet, sedan det är hackat; men eljest tages af niurfettet och smör, om niurfettet ej förslår.

## Färsk Oxtunga med Äplen.

Sedan oxtungan är miuk kokad uti salt watten, flås hon och klyfwes; sedan stufwas hon med litet kiöttsåppa, win, smör, skalade och skurne äplen i tärningar, rußin eller corinter, några citronskifwor, litet såcker och rifwit bröd: låt det sackta koka tilhopa til des äplena blifwa miuka och saucen samblig, så kan det anrättas.

## Färskt Oxekiött med rofwor.

Koka et stycke färskt oxekiött uti kort watten til des det blifwer miukt; skala och skiär rofwor uti

små klyfter och lägg dem til kiöttet med litet hackad persilja, peppar och salt; när rofworne och kiöttet är kokat, så slå altsammans utur grytan, och lägg deruti et stycke smör, hwilket något fråses med litet hwettemiöl, slå den sappan dertil som kiöttet kokat uti, hwilken ej bör wara mer än det blifwer lagom til sauce; lägg rofworna med kiöttet til saucen uti grytan, och låt det litet koka tilhopa, så at det blifwer sambligt och får god smak: När det anrättas, öses rofworna öfwer kiöttet. På samma sätt stufwas salt och färskt fårkiött, men det salta watnas wäl ut.

## Huru en Oxebringa eller annat stycke kiött bör anrättas.

När kiöttet är kokat och wäl skrädt, så afskummas det feta som står på kiöttspadet, hwilket öses öfwer kiöttet, och straxt strös fint hackad persilja uppå, så fastnar hon och ser wäl ut; men har man sauce til kiöttet, så slås den först i fatet och sedan lägges kiöttet deruppå.

## Friserad Oxebringa eller annat stycke kiött.

När bringan är miuk kokad, så skrädes och skärras hon medan hon är warm, då hafwes tilreds en god del sammanblandat rifwit hwettebröd, rifwit säcker, och så mycket smält smör at brödet blifwer fucktigt, hwilket strös en twär fingers tiocklek på kiöttet: klappa det wäl til och låt det sedan stå i ugnen til des det får god färg, då det anrättas med saucen under i fatet.

Hackad

## Hackad Kallops.

Til 4 marker rent oxekiött tages en half mark niurtalg; ifrån både kiöttet och talgen rånsas wäl senor och ben och hackas något, men ej för fint, sedan blandas det up med en näfwa rifwit bröd, litet smält smör, kryddpeppar och salt: Då formeras en klimp af altsammans, hwilken lägges uti en med smör smorder jerngryta tillika med en hel lök och några lagerbärs-blad: låt det med läck stå at brynas på jämn eld, men wändes så at det blifwer gulbrunt på alla sidor; då tages klimpen warligen up, så at han intet går sönder och strös sedan litet miöl uti det feta som är i grytan, låt det deruti litet fråsa, rör wäl om och slå sedan så mycket upkokat watten deruti at det blifwer lagom sauce; lägg kiött-klimpen deruti igen och låt honom på sackta eld jämt koka 3 timmar, så är han färdig.

## Kallops-Buding.

Tag 3 marker rent oxekiött utur låret och hacka det helt fint med en half mark niurtalg, litet lök och 2 ansiovissar, när kiöttet är fint hackat, så lägges deruti en god näfwa rifwit bröd, som är blött uti 2 goda skiedblad kiöttsåppa eller söt miölk, 3 wäl wispade ägg, salt, peppar och litet muskott, sedan stötes det så at det blifwer smidigt och wäl blandat, och derefter rullas tilhopa uti en klimp, som lägges uti en liten med smör smorder järngryta som har täpt läck, låt det sedan stå med swag eld öfwer och under at brynas, och när det blifwer gulbrunt så strös litet miöl derpå, och när det litet fråsit tilhopa, så slås

så

så mycket upkokat watten dertil at det blifwer lagom lång sauce, deruti lägges ock 2 eller 3 lagerbärs-blad, litet stött ingefära och salt efter smak, lägg sedan läcket på grytan, utan eld ofwanuppå, och låt det koka til des Budingen blifwer fullkokad, så kan det anrättas, och då slås saucen öfwer, men lagerbärs-bladen tagas bort.

## Kallops.

Skiär oxekiött uti tunna skifwor både fett och magert, och bulta dem mycket wäl; smörg en liten järngryta med smör och lägg kiött-skifworna hwarftals deruti med litet miöl, lök, peppar, salt och lagerbärs-blad, lägg läck derpå och låt det på sackta eld stå at brynas, och när det blifwer gulbrunt, slås så mycket upkokat watten deruppå at det blifwer lagom lång sauce, och låt det sedan koka lyckt til des kiöttet blifwer mört.

## Roulletter af Oxekiött.

Skiär tunna skifwor så store som kan fås utur et stycke oxekiött om 4 marker, bulta dem wäl möra med en träklubba och lägg 2 skifwor på hwarandra och däremillan litet fint hackad ansjovis med lök, lägg sedan en liten bit fläsk, lång och tiock som et smalt finger wid den ena ändan, rulla dem sedan tilhopa och linda om med grof trå; bestryk en gryta med kalt smör och lägg rullarna deruti samt några lagerbärs-blad, lägg läck uppå och låt det på swag eld stå at brynas, men omwändes några gånger til des de blifwa bruna på alla sidor; då läggas de up och tråden tages bort. Til det feta som då är qwar

i gry-

grytan lägges et skiedblad hwettemiöl, och när det itet fråsit tilhopa, så slås så mycket upkokat watten dertil, at det blifwer tilräckelig sauce, när den upkokar, röres det om, och rullarne läggas deruti, låt dem sedan koka til des de blifwa möra, så kunna de anrättas. Men förgiätes ej at salta om så behöfwes.

## Roulletter med Farce.

Skiär tunna skifwor af oxekiött och bulta dem wäl, sedan rullas hwar skifwa för sig tilhopa med en bit farce af rått oxekiött uti hwardera, och derefter omlindas med grof trå, samt förfares på samma sätt med dem som de näst föregående.

## Ragout på Oxekiött i Façon som Fogel.

Giör en god farce af rått oxekiött med talg, fläsk, ägg, riswit bröd, salt och krydder som wanligit är: smörg en liten jerngryta eller guten järnpanna wäl med smör både i bottnen och på sidorne, formera sedan af farcen uti grytan samma façon som en upsatt Kjäder eller Orre til stekning, med både lår och wingar, skiär derefter fläsk på samma sätt som til späck-fläsk, men bara hälften så långt, och stick det då uti den formerade fogeln på samma sätt som han wore späckt; lägg dertil en hel lök med några skärror uti och några lagerbärs-blad samt et sådant läck ofwanuppå grytan som glöd kan ligga uppå, och låt det sedan på jämn eld öfwer och under stå at brynas: när fogelen då fått en wacker färg och stadga, så tages han up med en bred fisk-

spada

spada och strös litet miöl i grytan, det röres wäl om och låter litet fråsa tilhopa: slå sedan dertil bran couli eller upkokat watten så myckt at det blifwer en lagom sauce och låt det litet koka tilhopa med 2 ansiovislar: sedan silas saucen genom durkslag och slås i grytan igen, och när det kokar up så lägges fogeln deruti, hwilken då på sakta eld jämt bör koka med läck utan eld uppå, til des han blifwer genomkokad: kort för än det anrättas lägges afskalade oliver eller capris deruppå, eller om så behagas champignoner eller riskor: när fogeln då anrättas öses saucen öfwer, och i bröstet sättes utkrusade citron-skifwor, om de finnas.

## Friseradt Oxekiött.

Et stycke rent oxekiött utur låret späckes med ansiovis, et fingers tiockt, och et halft fingers långt fläsk som en annan grytstek, men fläsket wältras först uti sammanblandad peppar, ingefära, fint hackad persilia, och litet fint hackad hwitlök eller annan lök, lägg sedan kiöttet uti en serviette med några lagerbärs-blad; bind servietten hårdt om och låt det koka lyckt uti kårt watten, hwaruti lägges allehanda slags gröna krydder, såsom rosenmarin, persilja, timjan, basilika, meyram och litet salt, giör imedlertid en sur sauce-hache, som ibland saucer står beskrefwen, och låt den stå at kalna: När kiöttet är fullkokat och wäl mört, så blandas tilhopa 2 goda näfwar riswit bröd, en näfwa riswen ost som intet är amper, och några skiedblad smält smör: tag då kiöttet utur servietten och lägg det på et bläckfat; lägg något af den sura saucehachen öfwer kiöttet

tet och derpå det upblandade rifna brödet, slå litet af såppan, som kiöttet kokat med, under i fatet, och låt det sedan få en wacker fårg i ugnen: När det då anrättas, wårmes faucehachen up, hwilken slås i fatet, och kiöttet lägges derpå, samt kramas litet citron-saft öfwer.

## Hacheradt Ragout af Oxkiött.

Tag et stycke oxekiött utur låret som är fritt ifrån ben, spåcka det med flåsk på den ena sidan helt nätt, men på den andra sidan utskiäres det ihåligt: hacka sedan det utskurna kiöttet helt fint tilsammans med något niurtalg samt något fett och magert af en skinka tillika med 2 eller 3 anjovissar, litet lök, förwälde murklor, och om mußlor äro förhand; lägg dertil salt, litet muskottblomma, neglickor, litet timjan och 2 eller 3 äggegulor; när altsammans är fint hackat, samt wäl tilhopa blandat, så stoppas det hårt in igen i samma rum på kiöttet der det blifwit utskurit, och betäckes wäl med det tilhopa-sittande kiöttet. Detta omlindas antingen med segelgarn eller ock sömmas ihop med grof tråd, stekes sedermera på et spett samt begiutes som oftast med smör til des det blifwer mört; men kort förän det anrättas, så beströs det med sammanblandat rifwit bröd och salt, men haf då åfwen tilreds nedanskrefne sauce, tag den pannan som stått under steken och häll af det måsta smöret: lägg dit i stället et halft skiedblad miöl, och låt det stå på glöd tils det blir gulbrunt: Sedan en liten sönderskuren lök blifwit ilagder, så röres wäl och stadigt om. Derefter slås deruti litet kiöttsåppa eller sådant watten hwar-

uti

uti murklor blifwit förwålde, jämte 2 sönderhackade anjovissar, rör detta tilhopa och låt det koka til des saucen blifwer samblig, då silas han genom et durkslag uti en castrull at widare deruti litet koka tillika med riskor eller champignoner, murklor, några lagerbärsblad samt citron-skifwor, så länge tils saucen får god smak, då slås han uti et fat, på hwilket ock det stekta kiöttet lägges med den späckade sidan upwänd, deråfwan uppå kan läggas utkrusade citron-skifwor.

## Oxkiött à la Daube.

Tag et stycke oxkiött utur låret ungefär 8 eller 10 marker, men tag derutur alla benen, och bulta kiöttet wäl, så blifwer det mört, sedan gnides det med fint salt och derefter stickas diupa hål här och der med en uddhwaßer knif, hwaruti stoppas nedanskrefne blandning; Tag en god nåfwa corinter, hwilka först ränsas, twättas wäl, torkas med linneklåde och sedan stötes fina uti en Mortil tillika med en nypa stött ingefära, peppar, litet rifwit muskott och neglickor. När deße kryddor äro uti kiöttet instoppade, så lägges det uti en kruka, hwarest det ligger trångt, med en hand full stötte mogne enebär, litet salt och en nåfwa dill, derpå slås ätticka så mycket at det intet aldeles står öfwer, hwarmed det sedan bör stå 8 dagar, men wändes en gång hwar dag, derefter tages det up och späckes med fläsk som en gryt-stek, sedan lägges det uti en liten järngryta som har täpt läck, ättickan som kiöttet legat uti silas, och deraf tages hälften och lika mycket watten, hwilket slås på kiöttet i grytan, sedan

dan kokas det lyckt på sackta eld til des det blifwer mört, då lägges det uti et diupt stenfat och såppan silas derpå; när det sedan blifwer wäl kalt, så är såppan som et gelie, hwilket lägges omkring och öfwer kiöttet när det anrättas: det kan ock skiäras i skifwor och geliet läggas öfwer.

## Coteletter af Oxkiött.

Skiär tunna skifwor af et stycke oxkiött utur innanläret och bulta dem wäl möra, sedan doppas de uti smält smör och wältras derefter uti sammanblandat rifwit bröd, peppar och salt, samt stekes på halster med papper under, öfwer frisk eld; dertil giöres en sauce af litet kiöttsåppa eller watn, som kokas med så mycket rifwit bröd at han blifwer samblig, och litet muskottblomma samt smör, deruti kramas ock något citron-saft, så at saucen får smak samt skrapas något af skalet. Deruti slås denna sauce i fatet när det anrättas och coteletterna läggas derpå; samma sauce kan ock giöras under andra coteletter.

## Små Calops.

Oxkiött utaf innanläret skäres i skifwor, hwilka hackas öfwer med knifwen och sedan skrapas; men acktas at inga senor eller hinnor följa med: det skrapade kiöttet bultas wäl med en träklubba och derefter upblandas med litet fint hackad lök, salt och litet fint stött kryddpeppar: sedan klappas det ut som en mycket tiock kaka och lägges uti en pankakspanna tillika med några smörbitar både öfwer och

 under:

under: då lägges et läck derpå, och låter det både öfwer och under få en swag wärma, til des kiöttet blifwer liust twärt igenom och gifwer saft ifrån sig, så kan det dermed anrättas.

## Queux de Boeuf en Ragout.

Oxrumporne huggas i små stycken, sedan lägges smör på botten uti en liten järngryta, som har täpt läck, och styckena deruti, med litet salt, hel peppar, lagerbärsblad och lök, derpå slås en slef kiöttsåppa eller watten och låter dem på sackta eld stå at blifwa wäl kokade, möra och gulbruna; men röres om ibland, at de få wacker färg öfwer alt: då tagas de utur grytan tillika med all sauce som är deruppå; men skummas något af det feta tilbaka i grytan och lägges deruti litet miöl: låt det brynas tilhopa och slå sedan saucen dertil; men är det förmycket fett, så skummas det bort: om intet saucen är tilräckelig, så slås dertil litet kiöttsåppa eller watten och lägges deruti en hackad ansiovis och litet ätticka, och röres wäl tilhopa, at saucen blifwer samlig: när det kokar up, så lägges kiöttet deruti, och låter det dermed stufwas tilsammans, så kan det anrättas.

## Oxrumpor med Linsen.

Sedan oxrumporne äro huggna i stycken, kokade möra och litet brynta, på samma sätt som de näst föregående, allenast med den skilnad, at ingen sauce giöres dertil, utan i det stället kokas Linsen, på samma sätt som ankor med linsen, och när det

moset är rifwit genom durkslaget, så läages kiöttet der uti, samt litet af det feta det blifwit brynt med, och om någon sauce är derpå, men deruti kan den hela linsen slutas ute.

## Ragout af Ryggmärg.

Tag Ryggmärgen utur oxen, som sitter längs in uti ryggknotorne, flå af det yttra skinnet och skrapa honom wäl ren, derefter skiöljes han och kokas bara up i watn, skummas wäl och skäres sedan i små stycken: lägg litet smör uti en castrull och låt fråsa med en niupa miöl, slå derpå mustig och wäl smakande brun Couli, och när det kokar up, så lägg ryggmärgen deruti tillika med muskottblomma, peppar och salt efter smak; låt det sackta stufwas tilhopa, och slå det sedan uti et litet fat, som är giord en farce-rand omkring på brädden af stekt kalf-kiött, och strö öfwer märgen sammanblandat rifwit bröd med ost, som intet är amper, och låt det stå i ugnen til des farcen är bakad, så kan det anrättas. Halftannat skålpund af denna ryggmärg kan blifwa en liten rätt.

## At laga Fotsylta.

Oxe-fötterne skiäras i nätta stycken och kokas miuka i watn med litet salt, om de äro färska, men hafwa de warit insaltade, så wattnas de först wäl utur, och emedlertid kokas dertil en sauce på följande sätt: Skiär sönder en rödlök större eller mindre och koka honom i litet watn, til des det får stark smak af löken: låt smör och litet miöl fråsa til-

sammans uti en sauce-panna, men ej blifwa brunt, och sila sedan så mycket af lökwatnet deruti, at det blifwer lagom lång sauce: rör då wäl om at det blifwer sambligt, och giör det smakeligt med ätticka och säcker, at han stöter wäl på surt och sött; war ej eller för sparsam på smöret, så at saucen blifwer för mager: När syltan är miukt kokad, så slås hon på durkslag, at watnet rinner wäl bort, men aktas noga, at hon ej blifwer kall, hwarefter anrättas med sauce öfwer. När så behagas, kan häribland läggas något annat, som hörer til syltan, såsom af hjertat, hufwudet eller den så kallade slarf-syltan.

## Oxesylta med Rofwor.

Skiär det som hörer til syltan af wämmen i smala rimsor och koka henne i kort watn: lägg dertil i rimsor skurna rofwor, litet persilja och peppar: när altsammans blifwer miukt, giöres saucen samblig med smör som knådas i litet miöl och lägges dertil: rör wäl om, låt dermed något koka och salta efter smak: när både syltan och rofworne äro kokade och saucen samblig, så kan det anrättas. Om denna sylta är insaltad, så bör hon först watnläggas, så mycket at såltan blifwer wäl utdragen, förän den kokas. Ibland den samma kan ock nyttjas fötterna, hjertat och hufwudet, om så behagas.

# Allehanda Slag af Kalf.

## Farce af rått Kalfkiött.

Skiår sönder Kalf-kiött af bogen eller det tiocka utur låret, och skiår bort senorne, hacka det rått fint med så mycket njur-talg, hwarifrån alla senor och hinnor åro wål utrånsade, och med litet smör at det blifwer lagom fett, stöt det sedan med en tråklubba, och blanda det då up med hwettebröd som år blött i söt miölk, litet fint hackad anjovis, ågg, salt, peppar, rifwit muskott, fint hackad persilja, och smått skuren lök: skulle han ej wara nog lös, så kan det med litet miölk eller kiöttsåppa utspådas. Af denna farce kan giöras små fricadeller i såppan eller ock en stor klimp; men når man wil bruka farcen af rått kiött til andra kiött-råtter, så lågges något flåsk uti samt fint gnuggad basilica och litet timjan, hwilket spådes ut med litet win i stållet för miölk eller kiött-såppa.

## En Rått af en brokug Farce.

Smått skurit kalfkiött, lök, och nått skurit flåsk fråses litet med smör, persilja, timjan, meyram, litet coriander, anis, peppar och muskott; sedan hackas det helt fint med anjovis, rökt kokad skinka, och blandas med rå åggehwitar, rifwit bröd som år blött i miölk, och fint hackad talg som sitter omkring njuren på en stekt kalfstek: stöt det rått wål med en tråstöt, och hacka sedan capris hel fin, som röres deruti: smörg en pankakspanna med

smör, och lägg farcen deruti, men skapa honom som en fogel, hare eller lambstek, strö riswit bröd öfwer, och låt det sedan bakas i ugnen; När han är bakad, hälles alt det feta af honom, deruti lägges miöl som litet brynes med något smör, hwaraf giöres en sauce med litet watten eller couli, lök, murklor eller riskor, oxegommar och citron-skifwor, som kokas tilsammans, til des han får god smak och slås i fatet när den skal anrättas, då den bakade farcen lägges derpå: wil man hafwa röd sauce med kräft-stiertar, så går det ock an. Denna rätt kan ock giöras af kall kalfstek, dito fårstek, kokat färskt oxekiött eller stekta höns, och då kan giöras couli af benen til saucen.

## En Grenade.

Skiär lagom tiocka stycken utur kalf-låret, ungefär så stora som hjerpe-bröst, men den yttersta huden drages af; deße späckas nätt som en fogel; smörg pouppetons-formen eller en Castrull med smör, och lägg så tunna fläsk-skifwor i botten och rundt omkring, ställ kalf-kiöttet deruti så tätt bredewid hwarandra, som de någonsin kunna komma med den späckta sidan åt fläsket, äfwen i botten och rundt omkring, men fylles icke up midt uti: då har man tilreds farce af rått kalf-kiött, hwilken smörjes rätt wäl öfwer kiöttet inuti, något tiockare än en dubbel slant, så at han hänger tilhopa, och deruti lägges en fin ragout med kårt sauce: När den är kall, lägges der ofwanuppå ospäckta kalfkiött-skifwor, som sedan betäckes med samma slags farce, så at han hänger wäl tilhopa med den andra,

och sedan med deg at det blifwer wäl täpt, hwarpå det gräddas i ugnen: När det anrättas, stiälpes grenaden på fatet, fläsk-skifworna tagas bort och saucen gifwes dertil i en skål af samma slag som den fina ragouen kokades med. Detta kan giöras af dufwor, kycklingar, hierpar eller kramsfoglar; men när det giöres af hierpar, så brukas bara bröstet, likaledes af kycklingar och dufwor, om de äro något stora. Wil man spara fläsket, så brukas et wäl smort papper i det stället, men med det förra ser det bättre ut.

## Fylde Coteletter.

Skiär alt kiöttet af Coteletterne, hacka det rätt och giör deraf en farce, formera den som coteletter med et litet rum, och fäst benet med den tiocka ändan derwid; lägg en fin ragout uti den giorda öpningen och betäck med farce at det blifwer wäl tätt, men laga så at det ser ut som ricktiga coteletter: doppa dem då i wispade ägg, wältra dem sedan i blandat rifwit bröd med miöl och koka dem sist i skirat smör.

## Coteletter i façon af Pastay.

Tag Coteletter af kalf- eller lamb-kiött, som bultas och besprånges med litet salt och peppar, och låt dem dermed litet ligga; giör emedlertid en tilräckelig farce af rått kalf-kiött med lök, persilja, litet basilika, timjan och eljest som wanligit är; skiär så många tunna fläsk-skifwor som coteletterna äro, och lika breda med dem, men 2 twärfinger

 längre,

långre, lägg då farce på hwarje fläskskifwa lika stor med coteletten, hwarpå han lägges, och sedan åter farce deröfwer i lika storlek, smörg en diup tentalrick wäl med smör i botten och bräddar, bestryk honom helt tunt med farce, och derpå betäck honom med tunna fläskskifwor; då läggas coteletterne derofwanuppå, på det sättet, at den fläskskifwan som följer med dem, wändes up och wikes om coteletten med den ändan som ej är betäckt med farce: en god ordning obſerveras wid des inläggning, at benen fuller synas men ej stå utom talricken, och när de andra hwarfwen läggas ofwanuppå, paßas så, at icke det ena benet ligger midt öfwer det andra, utan emillan, så får det bättre anseende, då bör wara mera igen af farcen, som smörjes uti öpningarne emillan coteletterne öfwer och omkring, men så, at benen synas: strö sedan rifwit bröd omkring och öfwer, låt det wäl gräddas i ugnen: När det anrättas, lägges en bruten serviett i fatet, och talricken sättes derpå. Härtil giöres en sauce af brun couli eller i brist deraf brunt smör och miöl, hwilken slås i en skål och gifwes på bordet.

## Glaserat Kalf=Lår.

Tag et stycke af et kalf-lår och späcka det nätt på yttra sidan med fint fläsk, låt det sedan i watten koka up och skumma wäl wid första upkokningen: då lägges derpå persiljerötter, lagerbärsblad, lök, basilika och salt, låt det koka lyckt til des kiöttet blifwer mört och säppan wäl tilhopakokad, då tages kiöttet up, säppan silas och slås tilbaka i grytan

tan at koka, til des hon blifwer så tiock som en wålling; då lägges kiött-stycket deruti med den späckta sidan nederwänd, och låter det på sackta eld koka til des det ser ut som det wore glaserat; då bestrykes öfwer alt af glasuren på den späckta sidan och anrättas strax medan det ännu har sin glans. Härtil brukas följande sauce: Bryn litet smör och miöl, fila kiöttsåppan derpå och låt det koka med en hel lök, hwaruti skiäres en skårra: förwäll rätt wäl litet syra, slå henne på durkslag och kramma alt wattnet derutur, hacka henne något och fräs henne sedan i litet smör; tag den hela löken utur saucen sedan han deraf fått någon smak och lägg syran deruti; låt koka til des saucen blifwer samblig, då deruti saltas om så behöfwes: denna sauce slås i fatet och kiöttet lägges derpå med den glaserade sidan upwänd.

## Huru med Kalfstekar bör förfaras då de stekas på spett.

Om en kalfstek stekes hel eller hugges i flera delar, så låter man henne på spettet sittia litet stilla med skin-sidan åt elden wänd, til des huden börjar litet bläddra sig, då tages spettet ifrån elden, och den bläddrade huden flås nätt utaf steken, som sedan sättes för elden igen och begiutes som oftast med smör.

## Haché en Salade af kall Kalfstek.

Tag et stycke af Asia ungefär så stort som et ankägg, men skala tunt af skalet; stöt det uti en sten- eller trä-mortil tillika med twå eller tre inlagde lökar til Salade, twå goda skiedblad Capris, tolf

afskalade Oliwer, och fyra anjovisar hwar utur benen tages; när detta är wäl fint stött, så blandas det up med så mycket olja och ätticka at det blifwer som en tiock wälling, tag sedan et halft stop fint hackat kalfkiött af en kall kalfstek och slå åfwanskrefsne sauce derpå, lägg ock dertil et skiedblad i små tärningar skurna inlagda röbetor til Salade, samt lika mycket kokade morötter på samma sätt skurna, rör detta wäl tilhopa och lägg det sedan som en stierna eller i et hierta på en Saladier, och zira det ut med röbetor och kokade morötter skurna i strimlor eller rosor, slå litet sammanblandad olja och ätticka öfwer, och garnera det med gröna persilje-blad och några af den inlagda löken.

## Kalf-Öron.

Hacka kokat eller stekt kalfkiött med litet fett af kalfnjuran, och blanda det sedan up med hackad persilja, wispade ägg, ingefära och salt, smörg det sedan på båda sidor på tunt skurna hwetebrödsskifwor och bryn dem med smör i pankakspannan, at de blifwa gulbruna.

## Hacherat Ragout på Kalfstek som ej är wäl stekt.

Skiär sönder af det tjockaste kiöttet på kalfsteken, och hacka det fint tillika med fettet omkring niuran och litet fläsk: sedan lägges dertil 3 a 4 ägg, rifwit bröd, peppar, salt och muskott; detta stötes altsammans at det blifwer som en deg, sedan tages et fint linnekläde som doppas uti smält smör; då lägges största delen af det stötta kiöttet deruti och knytes sedan om med segelgarn; derpå lägges det

uti

uti upkokat watten som är litet saltat uti, at det står öfwer, och låter det då koka lyckt med persiljerötter, skurne i korta smala strimlor: När detta har kokat en tima, tages kiöttet up och klådet tages bort; då bör intet mer såppa wara qwar än at det blifwer lagom sauce, hwilken afredes med smör och miöl, och hwaruti lägges litet muskottblomma, peppar samt kiöttet som kokat uti linneklådet, och låter det sedan stå at sackta koka; emedlertid giöres små platta runda bullar af det öfriga kiöttet, som intet blef kokat i klådet, hwilka stekes gulbruna uti pankakspanna med smör, och då det skal anrättas, redes saucen af med 2 äggegular, den stora kiöttklimpen lägges midt i fatet, saucen med persiljerötterne öses öfwer, och de små stekte kiöttbullarna garneras omkring.

## Kiöttbullar at bruka omkring gröna Rätter.

Kiöttbullar giöres på samma sätt som deße små bullar, med hwilka denna ofwanstående rätt bör garneras; dock kunna de giöras af rått kiött så wäl som af stekt, och äfwen af får- eller oxkiött.

## Kalf-Rulletter.

Skiär 10 eller 12 stycken breda men ej mycket tiocka skifwor utur låret på en rå kalfstek, så stora som de kunna blifwa; bulta dem wäl, dock ej så at det blifwer hål uti dem, och förwäll sedan det öfriga kiöttet allenast så mycket at det blifwer stelnat, då alla senor och ben skrädes ifrån, senorna med benen lägges tilbaka at wäl koka, så at man deraf får en mustig såppa; imedlertid hackas det skrädda

kiöttet

kiöttet hel fint med en god del fläsk, hwaraf giöres på wanligit sätt en tilhopahängande farce, hwilken sedan lägges på de bultade kiöttskifworna, som sedan rullas tilhopa och lindas wäl med grof tråd omkring, så at intet farcen kryper ut; då smörges en stor pankakspanna wäl med smör och rullarna läggas deruti bredewid hwarandra, och derpå lägges et läck med eld öfwer och under: låt dem stå til des de blifwa gulbruna, då de uptagas, litet mera smör lägges uti pannan med litet hwettemiöl, och läter det sedan wäl fråsa; då silas af den kokade såppan deruti, wid paß så mycket som kan stå öfwer rullarna, dertil lägges 3 anjovissar, litet sönderskuren lök och lagerbärsblad: När detta kokar wäl up, tages tråden af rullarna och de läggas deruti; låt det sedan stå at sackta koka til des det får god smak, och salta då deruti, om det är nödigt: När de anrättas, läggas rullarna först på fatet och sedan silas saucen genom durkslag deröfwer.

## Rouletter af Kalf-lefrar.

Skiär en rå Kalf-lefwer i tunna skifwor och äfwen fläsk i så tiocka strimlor som en finger, wältra fläskstrimlorna i sammanblandat peppar, litet näjlikor och salt; rulla sedan en strimla fläsk uti hwar lefwerskifwa, och derefter stekas de uti en pankakspanna med smör: När lefren är stekt, tages hon up och slås då uti pannan litet win och watten, corinter, några citron-skifwor, rifwen pepparkaka eller brynt miöl, något smör, säcker, ätticka och salt, så at det smakar litet söt-surt: När detta litet kokat tilhopa, så läggas rulletterna deruti,

uti, och låter dem koka tils de blifwa miuka, så kan det anrättas.

## At laga Kalf-Kråś.

Små-tarmarna af feta Kalfwar giöras rena på följande sätt: Tag en lång slät tråsticka, träd tarmarna deruppå som blifwa sittande wid det feta, och skiär up dem på stickan, hwilket således förfares så långe något är oupskurit: När tarmarne på det sättet äro upristade, så twättas de wäl uti sommarliumt watten med en styf wisp och sönderskuren halm, sedan skiöljes halmen af uti kalt watten, och de gnidas wäl med fint salt, hwilket åter wäl afskiöljes; derefter sättas de på elden uti kalt watten, hwaruti stadigt röres med den styfwa wispen til des wattnet börjar blifwa siudhett, då saltas de med litet fint salt, och tagas sedan af elden och skiöljas i några watten: låt dem då en dag ligga i wattnet, men under den tiden ömsas 2 eller 3 gånger: sedan förwällas de, och så tagas alla kiörtlar bort, kråset skiäres i små stycken och det kokas som et annat Fricassé med murklor och kräftstiertar.

## At tilreda Löpe.

Twå eller 3 timmar innan kalfwar slacktas, så gifwes dem en kanna eller något mindre söt miölk, alt som de äro stora til; När kalfmagen då är uttagen, så wändes han och osten stiälpes utur, hwilken skiöljes och pläckas ganska wäl ren, åfwenwäl skiöljes skinnet uti åtskilliga watten, men intet skrapas, och til båda delar brukas kalt watten: sedan saltas osten något med fint salt och lägges uti

skinnet:

skinnet; hwarwid observeras, at den sidan på skinnet wändes in som det förr har warit; då sättes han igen med en kårfsticka, lägges uti en stenkruka och saltas wäl: låt honom sedan stå 2 eller 3 dagar, hwarefter han uphänges at tårka, och då han brukas, slås afton förut bara så mycket watten på honom som behöfwes, ty slås mycket watten derpå, så utmattas han förhastigt: När han då intet mera brukas, beströs löpet med fint salt och åter uphänges til tårkning: Men de som alla dagar ysta, böra låta löpet blifwa liggandes uti krukan, hwilken betäckes med en talrick, på det flugor eller annan orenlighet ej måtte komma uti, och ställes sedan derest det är kalt, så håller han sig bättre: När då ystningen skier, tages i början, medan löpet är starkt, allenast et eller twå skiedblad af des laka til hwar kanna söt miölk, och när osten är ystad, så slås af den wasslan, sedan han är kall, så mycket på löpet igen, at det står öfwer honom, och saltas så at han intet surnar, hwilket altid bör skie hwar gång något tages af honom: Men när han således ofta aftages och åter slås uppå, så blifwer löpet alt swagare och swagare, och behöfwes altså at taga mera til hwar kanna miölk än som då han war först.

## Farcerat Kalf-bris.

Förwäll kalf-bris och skiär det i så stora styckèn som små walnötter, späcka det sedan med kokat rökt skinka, och wickla kiött-farce deromkring som är giord af rått kiött, lägg dem uti hwit eller brun couli at koka, och giör saucen samblig med brunt

smör

smör och miöl eller med rifwit bröd, gif honom en god smak med litet citron-saft, salt, lagerbärs-blad och litet muskottblomma; häruti kan läggas murklor eller annat dylikt. Til coulin kan nyttias benen, hwaraf kiöttet blifwit tagit som farcen giordes af.

## Bakadt Kalf-bris.

När brißen är förwäld i salt watten, skiäres han i lagom stycken, doppas i wispade ägg, och wältras i hälften rifwit bröd och miöl, som kokas sedan i skirat smör. Detta kan brukas til en rätt för sig sielf, äfwen til at garnera både gröna rätter och kiötträtter med; men när det brukas til en rätt, så garneras det med stekt grön persilja.

## Kallops Royal.

Tag 3 marker rent oxe- eller kalf-kött utur låret, hwilket skiäres i tunna skifwor, alla senorna tagas bort, och skifworna bultas mycket wäl; sedan hackas en half mark rånsad niurtalg helt fint, som blandas med 24 lod rifwit bröd, som blötes först uti et qwarter söt miölk, litet muskottblomma, peppar och salt; detta röres wäl tilhopa: smörg sedan et fat wäl med smör, och lägg det bultade kiöttet hwarftals deruti med litet miöl, smör, peppar, salt och fint hackad rödlök, då strykes den upblandade talgen deröfwer, at han ligger som en deg, och klappas wäl til: wät bräddarne med watten och lägg en tårte-deg derpå, hwilken krusas ut, och laga så at den öfwerstrukna talgen och brädde-degen håller sig tilsammans; wispa wäl 3 ägg, smörg öfwer altsammans, och grädda det sedan i ugnen. Och

härtil brukas silfwerfat, så behöfwes ingen deg på brädden.

## Ragout af Kalf-kiött med Kräftor.

Tag et lårstycke eller bringan af kalfwen, och twätta det rent, låt det koka up i watten och skumma wäl, lägg dertil litet kräßad ingefära och salt, och låt det koka til des det blifwer nästan fulkokat; emedlertid förwällas kräftor med litet salt; sedan tages alt kiöttet utur både stiertar och klor, och af skalen giöres rödt smört: När kalf-kiöttet är kokat, så skrädes det, då lägges litet smör uti en castrull och låter det fräsa med något hwettemiöl; sedan silas litet af kiöttsäppan dertil och låter koka, deruti lägges kräft-smöret, hwilket finnes beskrifwit ibland fiskrätter, kalf-kiöttet, de skalade kräft-stiertarne och klonen: låt detta på sackta eld stå at koka til des kiöttet blifwer fullkokat och saucen samblad; häruti lägges ock litet muskottblomma med salt, och när det anrättas, så läggas kräftstiertarna öfwer kiöttet. Häruti kan ock brukas murklor om så behagas, eller fint skurna oxe-gommar. På samma sätt kan ock et stycke af en kalfstek lagas.

## Gateau Royal.

Giör en farce af rått kalfkiött som wäl hänger tilhopa, och skiär 2 skifwor af kalfkiöttet så stora som en träталrick, men tiocka som en smal twär tum, bulta dem båda så, at de blifwa möra, men späck den ena helt nätt på en sida med fint fläsk som en fogel. Smörg en liten castrull rätt wäl omkring bräddarna med kalt smör, och lägg fläskskifwor

wor i botten, derpå lägges kalfkiöttskifwan som är späckt, hwilken wändes neder åt fläsket: sedan formeras af åfwanskrefne farce i samma storlek som kiöttskifwan, något tiockare än en dubbel slant, och giöres bräddar rundt omkring, då den formerade farcen lägges i castrullen på kiöttet: då hafwes tilreds en fin ragout af kräftstiertar eller oxgommar med champignoner eller riskor och murklor, hwilken lägges deruti när han är kall; sedan betäckes det med samma farce, hwilken utklappas något tiockare än den som ligger under, hwarmed det wäl tilhopa fästes på sidorna, så at han blifwer wäl täpt och intet saucen rinner ut; lägg då den ospäckta kalfkiött-skifwan derpå, doppa handen uti et wispat ägg och bestryk dermed samt rundt omkring, lägg sedan derpå 2 eller 3 fläskskifwor, och låt det wäl blifwa gräddat i ugnen eller spisen med eld öfwer och under, men när det då anrättas, så stiälpes det på fatet, och fläskskifworne tagas bort.

## En half Pouppeton.

Skiär tunna och långa skifwor af kalf-kiött, bulta dem wäl och späcka dem sedan med fläsk helt nätt; giör en farce af rått kalfkiött, lägg tunna fläskskifwor på botten uti en pankakspanna och bred ut farcen derpå; lägg sedan kalf-kiöttskifworna derpå med den späckta sidan upwänd, strö litet fint salt deröfwer, lägg läck på pannan, och låt det i ugnen långsamt gräddas eller i spisen med eld öfwer och under; När det skal anrättas, så lyftes han up med en bred fiskspade, då hafwes tilreds en brun sauce med murklor, champignoner eller riskor,

hwilken slås öfwer Pouppetonen i fatet, men fläsk-skifworne tagas bort.

## Kalf-Hattelet.

Giör en farce på wanligit sätt af rått kalf- kiött, men lägg deruti hackad capris och anjovis, skiär fläsk uti tunna skifwor, och äfwen kalf-kiött uti tunna skifwor, beströ fläsk-skifworna med salt och peppar, lägg kalfkiött-skifworna derpå, och sedan farce deruppå: rulla dem sedan tilhopa och linda grof tråd derom, derefter sättas de på små fogel-spett, som fastbindas wid stekspettet, och sedan ste-kes samt begiutes som oftast med smör: När de skola anrättas, tagas de af spetten, läggas på fatet och slås en fin ragout deröfwer; de kunna ock an-rättas utan ragout; men då böra de sittja qwar på fogel-spetten, när man har silfwerspett.

## Brun Ragout på Kalf-kiött.

Stek på spett hwilket som behagas, antingen et stycke utur låret eller bringan, men på den se-nare skiäres bogen af, så får han bättre anseende, och benen knäckas twärt öfwer. När kiöttet är stekt, slås stek-smöret uti en castrull och låter det litet bry-nas med något hwettemiöl och en hel lök med några skårror uti; slå sedan dertil så mycket kiöttsåppa el-ler watten at det blifwer lagom sauce; låt det koka up och lägg sedan det stekta kalf-kiöttet deruti tillika med 2 fint hackade Anjovissar, litet ingefära, och en knippa af lagerbärs-blad och persilja; då saltas efter smak och låter det koka til des saucen smakar wäl: kårt förän det skal anrättas, läggas derpå salta gurkor, skurna i strimlor eller skifwor: äfwen kan i

som-

samma façon dertil brukas skurna inlagde rödbetor. På samma sätt kan öfwerblefwen kalf-eller fårstek lagas. När denna ragout anrättas, så tages löken och den gröna knippan bort.

## Brun Ragout af Kalf-bringa med palsternackor.

Af kalf-bringan skiäres bogen bort, och benen knäckes, sedan brynes hon uti en castrull med smör och en lök med några skårror uti: När bringan är wäl brynd på alla sidor, tages hon up, och i smöret lägges litet miöl som bör blifwa litet brunt, och slås sedan så mycket upkokat watten derpå, at det nästan står öfwer kiöttet; när det kokar up, så lägges bringan deruti, låt henne då koka med litet ingefära och 2 fint hackade anjovissar, en qwist basilika och salt, til des kiöttet blifwer mört: emedlertid skrapas palsternackor, som skiäres i runda skifwor och stekes sedan gulbruna i pankaks-pannan med smör samt lägges til kiöttet, at allenast så mycket koka at kiöttet får smak: När det anrättas, så tages basilikan och löken bort, och palsternackorne lägges då öfwer tillika med saucen.

## Ragout på Kalf eller Får med Skinka.

När Kiöttet är stekt, så giöres en sauce dertil på samma sätt som den nästföregående, dock utan palsternackor, och låter steken deruti koka; men kårt för än det anrättas, så lägges deruti en hand full i små tårningar skuren skinka, och nästan lika mycket och på samma sätt skurna hårdkokade äggehwitar: detta små-krasset får ej för länge koka deruti at det

mister sin fårg: Då kiöttet anråttas, lägges detta små krasset öfwer kiöttet, men saucen röres, så at intet fettet står ofwan uppå, hwilket altid bör observeras wid alla ragouer.

## Ragout en Aigre.

Hugg et stycke utur låret af kalfwen, och låt det ligga 6, 8 eller 10 dagar uti så mycket åtticka, at det står på halfwa kiöttstycket, hwilket wändes hwar dag; men når det har legat länge, så lägges det en natt uti watten, och sedan späckes med fläsk som en annan grytstek, derpå lägges under kiöttet uti en liten järngryta, som har täpt läck, skinkskifwor, smör, 2 små lökar med några skårror uti och lagerbärsblad, och låt det på sackta eld stå at brynas; men wändes ibland så, at det blifwer brunt på alla sidor: då ströös derpå litet miöl, och når det blifwer gulbrunt, slås derpå litet upkokat watten, salt, ingefära och en qwist basilika, låt det sedan koka med läck til des kiöttet blifwer mört, då tages det up, saucen silas genom durkslag och slås tilbaka i grytan igen: När det kokar up, så lägges kiöttet dertil med champignoner, murklor eller riskor, och når det skal anråttas, så röres saucen, at intet det feta stiger ofwanuppå, utan blifwer samblig. På denna Ragout kan ock åfwen brukas skuren skinka och gurkor, men då behöfwes intet riskor eller murklor, ty sådant kan läggas uppå, alt efter behag. Då man några dagar wil conservera kalf-kiött och bruka det til stekar, så lägges det på samma sätt uti åtticka och wattenlägges; men förån det sättes på spettet, så doppas det uti upkokat watten, huden dra-

ges

ges af, och sedan späckes det nätt som en fogel, dock bör härtil lårstycken brukas.

## Ragout på Kalf=lår med Oliver.

Hugg et stycke utur låret på kalfsteken, och flå af den tunna huden; späcka det med fläsk och persilja, stek det sedan på spett och begiut som oftast med Franskt win, smör och litet ätticka, men under steken sättes et stenfat som det får drypa uti: inemot det är stekt, så beströs det med salt, och sedan som oftast med sammanblandat rifwit bröd och miöl; medan detta fullstekes, så lägges något smör uti en castrull och låter det brynas med litet miöl; då slås dertil brun couli, om den finnes, eljest tages watten och då lägges et stycke af en skinka uti, låt det koka med en hel lök, en qwist basilika, persilja, hel peppar, näglikor och litet win; När saucen blifwer samlig och får god smak, så silas han genom durkslag, och derefter åter upkokas, då lägges oliver uti, hwarifrån stenarne äro borttagne, och litet citron-saft; låt det sackta koka til des kalf=låret är til fullo stekt, då saucen slås i fatet och steken lägges derpå.

## Poupeton Ouvert.

Giör en farce af rått kalf=kiött, skiär ocksä några skifwor deraf, hwilka bultas och späckas helt nätt med fläsk, sedan smörjes en trind forme eller liten castrull med smör, och lägges fläskskifwor på botten, men strykes en fingers tiockt rundt omkring bräddarna ofwanföre af farcen, dock så at den hänger tilhopa med fläsket: sedan lägges kalfskifwor

på fläsket med den späckta sidan nederwänd; då hafwes tilreds en fin ragout af kalfbris, sparis och murklor, eller ock af gröna ärter och kräftstiertar; den fina ragouen bör då wara kall, som sedan lägges hwarftals med de späckta kiött-skifworna, dock bör sidsta hwarfwet wara kiött-skifwor, och deröfwer lägges af farcen, något tiockare än den på sidorne, med hwilken han tilhopa fästes, så at ingen sauce der kommer ut; låt honom sedan långsamt gräddas i ugnen så at kiöttet blifwer mört: då han anrättes, lägges fatet på formen, och så i hast wändes om at intet saucen spilles af, och då tagas fläskskifworna bort.

## Pouppeton af Kalf-kiöttskifwor.

Skiär tunna skifwor utur et kalf-lår och bulta dem wäl, giör en wanlig farce af fisk eller rått kiött, smörg pouppetons-formen med smör och beströ honom med litet sönderkramade fina macron-gryn, sedan betäckes hela formen med nästan en fingers tiocklek af farcen i botten och rundt omkring, så at den hänger wäl tilhopa; då läggas kalfskifworna in hwarftals med litet stött muskottblomma, peppar, salt, några citron-skifwor, hackad lök, litet rifwit bröd, lagerbärs-blad, och något smör, eller fint hackad oxemärg: emellan hwarfwen slås et halft skiedblad hwit couli, men i brist deraf tages mustig kiöttsoppa, och då beständes med litet win: När altsammans är sålunda inlagt, så betäckes det rätt wäl med samma slags farce som sitter på sidorna, så at pouppetonen blifwer täpt; sedan gräddas han wäl i ugnen, och stiälpes på fat när han anrättas.

En

## En kokad Pouppeton med Kalf-kiött-skifwor.

Smörg en serviette rätt wäl med kalt smör, och lägg honom sedan i en castrull, eller diupt fat, utbredd efter fatet, strö derpå sönderkramade fina macroner, och betäck honom på samma sätt med farce, som pouppetons-formen i den nästföregående, hwilken på lika sätt inlägges med bultade kalf-kiöttskifwor, krydder och smör; men deruti kan ock läggas sönderkramade macron-gryn som först äro kokade uti kiöttsåppa, hwilken sedan silas ifrån, och slås altid emillan hwarfwena på macronerna litet couli eller kiöttsåppa, som beständkes med litet win: När altsammans är inlagt, så lägges farce öfwer, hwilken fästes wäl tilhopa med den på sidorna; knyt sedan wäl tilsammans servietten med segelgarn, låt det uti en kokande wattengryta med litet salt i wattnet, och låt koka med låck i 3 eller 4 timmar, så kan han anrättas.

## Marinerad Kalf- och Lamb-bringa.

Cotteletterne huggas både af Kalf- och Lamb-bringa, som kunna nyttjas til något annat; men lamb-bringan hugges uti små stycken, sedan kokas bringorne helt möra med låck, och bara så mycket watten och litet win at det står öfwer dem; dertil lägges ock några citron-skifwor, salt, en knippa sammanbunden salvia, timjan, lagerbärs-blad och persilja. När kiöttet är mört kokat, så skrädes det, och då det är kalt, lägges det uti en stenskål; sedan upkokas ätticka med timjan, lök, hela neglickor, hel

peppar och persilja, hwilka slås kokhett på kiöttet, och låter deruti ligga en timma, hwarefter det uptages och tårkas wål med et linnekläde: sedan doppas kalfbringan tillika med styckena af lambbringan uti wispade ägg och wåltras uti sammanblandat hälften rifwit bröd och hwettemiöl, som derpå kokas uti skirat smör, til des det får wacker färg, och brynes sedan afplåckad persilja i samma smör: detta anrättas warmt med kalfbringan midt i fatet, och garneras omkring med styckena af lambbringan samt den brynda persiljan om hwartannat.

## Fyld Kalf-bringa med Syra.

Den tunna huden lößas ifrån kalfbringan, och sedan fylles emillan kiöttet och huden med farce af rått kalfkiött, som då fästes wål tilhopa; derpå stekes bringan på spettet, hwilken begiutes som oftast med smör: emedlertid stufwas Syra med söt grädda, och når bringan är wål stekt och skal anrättas, så röres ibland syran 3 a 4 hårdkokade och fint hackade äggegular, sedan slås syran i fatet och bringan lägges derpå.

## Fricassé på Kalfbringa.

Det giöres på samma sätt som utaf lamb-kiött.

## Pastay på Kalfbringa.

Pastay på kalf-kiött kan ock giöras på samma sätt som af lamb-kiött.

## Pastay på Kalf-lår.

Hugg et stycke utur kalf-låret, slå den tunna huden af, och skiär alla benen utur; sedan späckes det

med

med fläsk som en annan grytstek, men fläsket wältras i peppar, ingefära och litet näglikor; derpå lägges det 24 timmar uti ätticka, tillika med en qwist basilika, en sönderskuren lök, och litet salt: När det legat sin fulla tid, tages köttet up och krydderna afsköljas i ätttickan; då göres en hård pastay-deg som formeras efter köttet, och sedan lägges det i degen med fläskskifwor under, samt smör, lagerbärs-blad, litet muskottbloma, citron-skifwor, salt och fläskskifwor ofwanpå köttet, sedan betäckes det med läck af samma deg, som wältes litet i kanten, at pastayen blifwer tät; då krusas han ut efter behag, och smörjes med wispade ägg, samt derpå gräddas i ugnen på stadigt papper; men när han fått liten stadga i ugnen, så stickes ofwanuppå uti honom med en fin gaffel några små hål, så spricker intet degen, och när han då är wäl bakad, öpnas pastayen och slås hwit couli uti, om han ätes warm; men skal han brukas kall, så slås litet win deruti, och sedan sättes han åter litet i ugnen igen; när han då uttages, skummas det feta af, och de öfwersta fläskskifworne tagas bort.

## Fricando.

Skiär rena köttstycken utur et kalf-lår, så stora som et hjerpe-bröst, flå all den tunna huden af och bulta dem wäl, sedan späckas de helt tätt och nätt som en fogel på en sida, men under späckningen hålles köttet öfwer fingren at det får god forme, då läggas stycken bredewid hwarandra med den späckta sidan nederwänd, uti en wider castrull eller järn-gryto, tillika med något smör, och låter dem på jämn eld med läck stå at blifwa gulbruna

på bägge sidor, hwarefter de böra wändas: När de då fått en wacker färg, så beströs de med litet miöl, och när det fräsit tilhopa, så slås litet kiött-såppa eller couli derpå och låter det koka med litet peppar, ingefära, en hel lök med några skärror uti, en anjovis, och en knippa af basilika, lagerbärsblad och timjan: när det är mört, tages kiöttet up och saucen silas, hwilken åter upkokas, och lägges murklor och citron-skifwor deruti tillika med kiöttet och salt, så kan det anrättas. Denne Fricando kan ock stekas på spett och sedan läggas på gröna ärter til garnering.

## At röka Kalf-bringa.

Skiär bogen ifrån feta och stora Kalf-bringor, tag en half fingerbår luttrat saltpetter til 2 bringor, och stöt det helt fint, blanda det med fint salt och gnid bringorna dermed rätt wäl: sedan nedsaltas de med mera salt uti et rensmakande trä-käril, och på dem lägges en trä-botten med sten uppå, så at de packa sig wäl tilhopa: låt dem deruti ligga 8 dagar, hwarefter de uptagas och skiöljas: sedan läggas de emillan dukar, och klappas derpå med händerna, at wattnet går af dem; derefter hängas de up uti en skårsten, men acktas at de intet komma wid muren och blifwa sotade, utan hänga ledigt på alla sidor. Lägg en tiäck biörke-klabb i spisen, som bara kan hålla jämn eld, men intet låga, och derpå lägges rätt en-ris, så at det jämt röker i 3 dygn med kall rök, då tagas bringorna neder och uphängas uti et rum der de kunna blifwa tårra, så äro de goda och kunna då kokas, när man behagar: De ätas med senap

och

och kan åfwen kokas skalade rofwor eller potatos, som lågges omkring bringan, når hon år kokad, skrådd och på fatet lagd.

## Rökt Kalf=Lår.

Af en stor och fet Kalf hugges et stycke utur tiockaste låret, hwaruti stickes fingers tiocka fläskrimsor, som åro wåltrade i sammanblandadt fint stötte någlickor, muskottblomma, peppar och hwit ingefåra; deruti stickes ock här och der i rimsor skurna citron-och pomerans-skal; då blandas en fierdedels fingerbår fint stött luttrat saltpetter med salt, hwarmed kiöttet gnides och sedan nedsaltas med fint salt på samma sått som det föregående: När det då legat 8 dagar, så tages det up och skiöljes, sedan låter man det hånga öfwer en natt, så blifwer det litet skin-tort; då sys et gammalt tunt linneklåde deromkring, och derefter uphånges det i kall rök, hwilket rökes i 10 a 12 dagar, hälst med ekelöf om sådant fins.

## Inbakat Kalf=Lår.

Hugg et stycke utur det tiockaste på kalf-låret, stort efter behag, och låt det på spettet blifwa måst fullstekt; sedan skiåres måsta kiöttet utur på det såttet, at det blifwer som et rum uti, men acktas at intet hål blifwer i det qwarblefna kiöttet, utan at det kan wara tått: skiår sedan det uttagna kiöttet i tårningar, hwaraf giöres en liten Ragout på det såttet: låt fråsa smör i en castrull tillika med kiöttet, strö litet hwettemiöl uppå och rör wål om, slå sedan litet hwit couli eller kiöttsåppa dertil, och

lågg

lägg deruti skalade kräft-stiertar, klor, murklor, litet muskottblomma, stött ingefära, salt, en liten bit säcker och litet kalf-bris som först är förwäldt och sedan skurit i smä tärningar, några färska ostron då de wankas, litet rödt smör, giordt af kräfte eller hummer-skal, så mycket at saucen får en wacker färg: saucen måste ej wara kårt på detta, ty han bör delas, som sedermera följer; När kiöttet och altsammans är kokat och mört, så hälles litet sauce af, men ej får något af det som uti ligger följa med; han skal förwaras at hafwas under i fatet; sedan ställes den tillagade ragouen at kalna och emedlertid giöres en tilhopa-hängande farce af rått kalf-kiött; när ragouen är kall, så strykes först uti rummet på kalf-låret, i botten och rundt omkring af farcen så tiockt som en dubbel slant; sedan lägges ragouen deruti, men ses noga efter at intet hål är som saucen kan rinna ut, då strykes samma farce öfwer, men lagas så at stycket behåller sin förra skapnad: låt det således gräddas på et smort bläckfat eller pankaks-panna i ugnen; men när det får liten stadga utan uppå, så stick åfwanuppå några hål med en fin gaffel i farcen, och när det är mäst fullbakat, så ställes det at kalna: då giöres en ordinair tårtedeg som lägges öfwer, men ej längre neder än at saucen intet räcker up til degen, sedan krusas han ut efter behag, och låter honom åter gräddas i ugnen. När han då skal anrättas, wärmes den saucen up som håldes af den lilla ragouen, och om någon sauce är utur runnen i ugnen, så ökes den dertil, dock röres flitigt, at intet det feta skiljer sig ifrån; skulle det då wara för mycket fett, så kan något afskummas;

saucen slås först i fatet, och så lägges det bakada låret derpå när det gifwes på bordet. Har man ej kräftor, utan wil bruka röd sauce härtil, så kan hummer tagas, då hummer-kiöttet måste skiäras helt smått. Den som behagar giöra brun sauce, förutan både kräftor och hummer, så kan i stället tagas oxegommar, som skiäras i mycket små rimsor, sedan de förut äro wäl förwälde, champignoner eller annat smått som wankas. Härtil kan brukas brun couli, som giöres samblig med smör och miöl, hermed förfares sedan på lika sätt som med den röda saucen. På samma sätt kan giöras på halfwa bakdelen af lamb eller får.

## Haché af Kalfstek.

Skiär tunt af det bruna på en kall kalfstek, och låt all musten koka derutur uti litet kiöttsåppa eller watten med en lök som skiäres några skårror uti, emedlertid hackas rätt fint så mycket som behagas utaf kalfsteken; men när såppan blifwer mustig som det afskrädda bruna kiöttet kokat uti, så silas hon genom durkslag, och lägges litet smör uti en castrull samt det hackade kiöttet, hwilket fräses tilhopa med en eller 2 fint hackade anjovissar, och litet miöl strös derpå; sedan slås dertil en slef eller något mera af den silade såppan, peppar och salt, samt fint skurna citron-skal, och litet af samma saft, låt det sedan koka, så at det blifwer sambligt, så kan det anrättas med förlorade ägg om så behagas, eller skifwor af samma stek skurne, som doppas först i smält smör, och sedan wältras i sammanblandat rifwit bröd, salt, peppar, fint hackad persilja, och sedan stekes på halster med smort papper under.

Kalf-

## Kalfhufwud stekt med rifwit Bröd.

När kalfhufwudet legat uti watten och blodet är utdragit, så kokas hären utaf, sedan kokas det uti salt watten och skiäres uti lagom stora skifwor, alla kiörtlar skrädes bort, samt det hwita skinnet uti gapet, tungan flås och åfwen skiäres uti skifwor; wispa då 4 eller 5 ägg rätt wäl, blanda i hop rifwit bröd, peppar, salt och ingefära, och doppa skifworne uti äggen, samt wältra dem derpå uti det rifna brödet; haf straxt tilreds en pankakspanna med något smält smör uti som står på elden, lägg deße skifwor deruti, så fort de äro wältrade i brödet, och låt dem der blifwa gulbruna på båda sidor: man måste hafwa 2 pannor at det på en gång kan blifwa stekt, så at det kommer warmt in på bordet: om då kalfhufwudet är fett, så blir det en god rätt. Hiernan præpareras på det sättet som finnes wid Ragout af kalf-hufwud, men den som behagar, kan taga hufwud-skålarna och lägga honom uti, samt sätta dem på samma fat som deße skifwor anrättas.

## Sylta af Kalf-hufwud.

Sedan håret blifwit kokat af kalf-hufwudet och rengiordt, så kokas det i watten med litet salt, til des det blifwer lagom mört; då skiäres alt det som dugeligit är utaf benen och skrädes wäl; sedan skiäres det i kårta smala strimlor, hwilka läggas uti en castrull, och låter dem med smör och miöl litet fräsa, då slås litet watten derpå och låter koka med små fina rimsor af citron-skal, litet muskottblomma, peppar, salt, litet ätticka och säcker, at det får god smak, sedan redes det af med äggegulor, och denna

sylta slås uti en refflad forme, som förut wätes med watten, och låter henne blifwa kall: koka imedlertid et hårdt gelie af det spadet som hela kalfhufwudet kokade uti, med 4 kalffötter och 8 lod hiorthorn, och när man finner det wara wål hårdt, som kan proberas då litet deraf slås på en talrik och sättes i kiölden, så silas det genom en ren hår-sil, och låter det så stå til des det styfnar, då alt det feta wäl borttages med en silfwerssked: lägg geliet uti en wäl rengiord castrull, som är fri ifrån slått, men ackta at ingen grummel följer med som har lagt sig på botten; dertil lägges några bitar hel canel, skalet af en citron och litet salt: wispa sedan 5 a 6 äggehwitar til hårdt skum, och slå derpå, sätt castrullen på stark eld och låt friskt koka up; då lyftes han af och står några minuter, sättes åter på elden til at få en stark upsiudning, då tages han åter af och står på samma sätt; tredje gången måste han åfwen på samma sätt koka up, men när han då är i bästa upsiudande och aflyftes, så slås strax så myccket franskt win och winätticka deruti at det blifwer litet syrligt: låt det på samma sätt 3 eller 4 gånger upkokas och aflyftas igen, til des man får se at det wäl har skurit sig: då har man tilreds en serviett som är bunden öfwer fötterna på en up- och nederwänder trästol, geliet slås då så hett som det kommer från elden deruti, och låter det rinna uti en skål, men det första som är oklart slås tilbaka i serwietten, och när det då är helt klart, så är det riktigt, kramma sedan litet på syltan och slå henne utur formen, som giöres ganska ren ifrån alt slått, och sedan han är twättad, gnides han wäl med et rent linne-

kläde

kläde uti alla skårror; slå då allenast så mycket gelie deruti, at botten blifwer skyld, och ställ det i kiölden at stanna, sedan hälles litet mera gelie dertil, men då wändes formen på sidorna at det på dem ocksä kan stanna, och de dermed blifwa betäckte lik som botten; När formen ser så ut som han wore glaserad, då lägges derpå radetals utkrusade halfwa citron-skifwor, skifwor af kokade röbetor och morötter, samt persiljeblad der och hwar; lägg sedan syltan med den krusiga sidan nedwänd derpå, och häll det öfriga geliet deröfwer, då det är wäl afswalat, så at det står öfwer syltan; när hon är wäl stelnad, så är hon färdig, och då hon skal anrättas, hälles formen litet öfwer wärman, dock ej längre än hon låßnar, hwarefter hon stielpes på en öfwer fatet bruten serviette.

## Dito på annat sätt.

När häret är afkokat och kalfhufwudet wäl rengiort, kokas det med litet salt i wattnet til des det blifwer miukt, då det skiäres i smala rimsor; lägg et stycke smör uti en castrull tillika med det sönderskurna kalfhufwudet, lät det fräsa tilsammans, och strö derpå litet miöl, stött peppar, neglikor ingefära, muskottblomma, salt, sönderskurna citron-skal, något af kalfhufwud soppan och franskt win, och lät det koka tilsammans med mandel-rimsor: smörg en liten castrull så stor som syltan får rum uti, med smör, och baka en pankaka af bara 2:ne äggegular, och en af de 2:ne äggehwitarne, men ingendera af dem gräddas mera än på ena sidan, äggehwitskakan lägges i den smorda castrullen,

len, så at hon följer wål efter med den obakade sidan nederwänd, och skiäres sedan ut en stierna i botten, och rosor eller andra artiga façoner omkring, doppa en fiäder i skirat smör, och smörg dermed på den utskurna pankakan: Fäst på somliga af de utskurna hålen bitar af den gula pankakan med obakade sidan nederwänd, samt spenat-blad som äro doppade uti kokande watten, och skifwor af kokade röbetor, eller i det stället kokad rökt oxtunga som har wacker färg. Slå sedan den kokade syltan helt sackta deruti, at det ej förlorar sin forme, som ej bör wara så warm at smöret smälter, dock något at hon håller tilhopa; lägg en liten botten med tyngd at hon tryckes wål tilsammans, och låt henne sedan stå til des hon blifwer wål kall; då sättes castrullen på elden allenast så länge at hon låßnar, då hon straxt stielpes utur, och kan då brukas som hon är eller med gelie öfwer som den näſtföregående; då slås litet gelie på botten i en större castrull, sådant som i den näſtföregående syltan är beskrifwit, hwilket man låter wål stanna, syltan lägges derpå med den utkrusade sidan nederwänd, och slås så mycket gelie omkring at det fyller up jämt med syltan, hwilket bör wara helt kalt; sedan hon blifwit wål stannad, wärmes castrullen så mycket at hon låßnar, och stielpes då straxt på en bruten serviette.

## Ragout på Kalf-Hufwud och Fötter.

När håret är afkokat, lägges hufwudet och fötterne i kalt watten, rånsas wål och kokas sedan i salt watten til des det blifwer miukt, giör

imedlertid en sauce på följande sätt: lägg smör uti en panna och låt det brynas med miöl, slå sedan dertil litet watten och låt det koka med rußin, giör det sött och surt med ättička och litet säcker, eller brun sirap, så får det bättre färg: låt koka til des det blifwer samblat, och rußinen swälda; skiär hwettebröd i små tärningar och stek dem gulbruna i smör, och skala mandel som klyfwes midt i tu. När fötterne och hufwudet äro kokade, tages det up, och rånsas på det sättet: Hufwudskålen brytes up, och hiernan tages utur, som rånsas alla senor ifrån och kramas sönder; af hufwudet tages den hwita hinnan bort som sitter inuti gapet, tungan tages ut under kiäften, flås skinnet utaf och skiäres midt i tu, alla kiörtlar rånsas bort der hufwudet är afskurit, fötterna skiäras i 2 delar, och sedan lägges altsammans uti det salta wattnet igen at det blifwer åter warmt; men när det skal anrättas, lägges det up på et fat at wattnet rinner wäl af, men hålles i wärman; sätt en panna på elden med smör och lägg hiernan deruti med peppar och salt; klappa honom wäl sönder, och när han blifwer wäl het, är han färdig, ty om hiernan kokar, blifwer han grynig: Lägg hufwudet på det fatet som det skal anrättas, och fötterna omkring. Lägg hiernan der hufwudskålen är uttagen, och den klyfda tungan framåt nosen; lägg mandlarna och det stekta brödet uti saucen och ös öfwer alt, så är det färdigt. Den som behagar giöra fricassé på kalfhufwud, så smakar det ock wäl, men då skal det intet kokas mera än allenast håren tagas af, alt kiöttet skrådes af benen och skiäres uti små stycken, då hiernan kan hafwas för

sig

sig sielf på et annat kidril: detta fricassé kokas på samma sätt som af höns eller lamb-kiött.

## Kalf-hufwud at baka uppå.

Det förfares på samma sätt, at när håret är aftagit, så kokas det uti salt watten, och sedan skiäres uti lagom skifwor, giör då en smet af 4 ägg, et qwarter miölk och miöl, wispa tilhopa at det blifwer som en tiock wälling och salta litet uti smeten, låt skifworna intet wara wåta, utan lägg dem på et tårt kläde och sedan doppas de uti smeten och kokas uti skirt smör, eller at spara smöret, så bakas de som andra munkar med litet smör uti pankakspannan: man kan ock baka på kalf- och lamb-fötter, när först håret är aftagit och de sedan kokade uti salt watten til des de äro miuka, då klyfwas de, läggas på et kläde at blifwa torra, och sedan giöres på samma sätt som med kalf-skifworna, men om man wil hafwa dem til heders, så ser det bäst ut at koka dem uti skirt smör; detta smakar bättre warmt än kalt. Wid anrättningen garneras det med grön persilja stekt i smör.

## Sylta af Kalf-hufwud.

När kalfhufwudet har legat i watten och all bloden är wäl utdragen, så kokas det tils håren läßna, då skrådes det wäl rent och lägges en stund i kalt watten, och fullkokas sedan i salt watten, hwarefter alt kiöttet skiäres af med swålen i små bitar, men all talgen skrådes bort; då hafwes tilreds skalad mandel, skalade pistager, kokade lemon-skal, altsammans i rimsor sönderskurit, samt

kokade corinter: detta lägges hwarftals uti en diup skål eller fat med litet muskottblomma, någlickor och peppar: när alt detta är inlagt, då tages litet af såppan, som hufwudet kokat uti, och slås deraf så mycket, at det knapt står öfwer, och sättes sedan på et fyrfat at litet stufwas tilsammans; derefter tages det af elden, och låter det stå i samma käril at blifwa kalt, och när man wil bruka deraf, så skiäres det i skifwor och ätes kalt med ätticka.

## Et fyldt Kalf-hufwud.

När håret är kokat af kalf-hufwudet och fötterne, så rånsas altsammans wäl rent och skiöljes i kalt watn; då skiäres strapt, förän det blifwer genomkalt, swålen utaf, så at öronen och nosen sitta därwid fast, men aktas noga at det blifwer helt: sedan skrädes af hufwudet alt det som är dugeligit, både fett och magert kiött, samt det feta omkring ögonen, tungan och gommen, hwilket altsammans rånsas wäl: dertil tages hälften så mycket kiött af en stekt kalfstek, samt 2 goda skiedblad fint skurit fläsk och alt hwad som kan skrädas af 2 miukt-kokade kalffötter. Altsammans hackas helt fint och stötes sedan med en träklubba, samt upblandas under stötandet med 5 ägg, et stycke bröd, så stort som et kalkonägg, hwilket litet bör wara blött uti miölk, peppar, ingefära, litet rifwit muskot, salt och et stycke smör, så stort som et hönsägg: När detta alt på föreskrefne sätt är wäl sammanblandat, så brytes hufwudskålen och kiäken bort, hiernan tages ut, rånsas ren, och upblandas med litet smör, salt och peppar efter smak, samt lägges på sit förra ställe igen:

igen: då klappas ut af det blandade kiöttet och lågges öfwer alt, samt formeras så på benet at det får sin riktiga skapnad: sedan betäckes med den aftagna swålen som klappas wäl til öfwer alt, at han fäster sig derwid och får forme af et kalfhufwud: derpå bestrykes det rätt wäl med smör och låter det gräddas en och half timma på et med smör smort förtent bläckfat eller pankakspanna i ugnen: men när det insättes i ugnen, så lägges et kålblad öfwer, som betäcker hufwudet åt det ej i början må blifwa för hastigt bränt: När det dermed stått en half timma, tages kålbladet bort, men hufwudet bestrykes då med smör och derefter strös rifwit bröd uppå: När det då stått en timma, så kan det anrättas med kiersebärs- eller stickelbärs sauce under i fatet, hwilka ibland saucer til kiött stå beskrefne.

## Fricandau på annat sätt.

Skiär utaf et eller twå stycken ifrån Isbenet tätt efter det stora benet af innanläret på en eller twå rå kalfstekar, emedan inga andra stycken äro så möra; men när de äro uttagna, så flås af dem all tun hud och senor som sitta utomkring, och späckes då helt nätt med fläsk på den sidan som suttit åt det stora benet. Lägg tunna fläskskifwor på botten uti en castrull och fricandaun derpå, med den späckta sidan nederwänd; lägg dertil persiljerötter, lök, lagerbärsblad, basilika, salt och några stycken kalfkiött, så mycket at deraf kan blifwa en mustig sauce, slå sedan så mycket watten derpå, at det står öfwer, och när det kokar up, så skummas wäl, låt det sedan koka med läck helt sackta til des

fricandaun blifwer helt mör: då tages altsammans utur castrullen, men saucen silas genom hårsil, och alt det feta skummas wäl bort; sedan kokas saucen tilhopa, at han blifwer som et gelie, då fricandaun lägges deruti med den späckta sidan nederwänd, och wrides några gånger omkring til des han blifwer wäl glaserad, och det som då intet af gelien har fastnat derpå, tages up med et kortblad eller något dylikt styft, och lägges på fricandaun, då kan han anrättas med stufwad syra eller spenat under i fatet.

# Allehanda Slag af Får.

## At laga Får-hufwud.

När hufwudet är skildt ifrån Får eller Lamb, lägges det litet i watten at blodet får wäl dragas derutur; sedan sättes det på elden i annat watten och låter det koka til des håret läßnar, då hufwudet åter lägges i litet kalt watten och håret wäl afplåckas, samt skiöljes rent; sedan klyfwes hufwudet uti 2 delar; och kiöttet läßas nätt ifrån benen framåt nosen, så långt at den hwita hinnan kan skrädas bort som sutit inuti munnen, och öronen rånsas wäl rena; den hinnan drages af som suttit omkring hiernan, hwilken sedan kramas sönder, och upwärmes med litet smör, salt och peppar; uti kiöttet på hufwudet skiäres skårror, som smörges med smält smör, och beströs med rifwit bröd, hwilket är blandat med peppar, salt och hackad

kad persilja, samt lägges sedan på halster och stekes: När det anrättas, lägges hiernan på kiött-sidan på hufwudet eller på et litet saltser för sig sielf.

## At förwara Får-Fötter när de ej alla kunna nyttjas färska.

När fötterna äro wäl rentwåttade, kokas de på lika sätt som hufwuden och kastas i watten: sedan brytes det långa benet bort, och de skiäras midt i tu, rånsas wäl rena och läggas på et linnekläde, at wattnet drages wäl ifrån dem: sedan läggas de hwarstals in uti en rensmakande bytta och saltas emellan hwarfwen: När deraf brukas, wattnläggas de, och kunna då stufwas med morötter eller på hwad sätt som behagas.

## Lamb-Fötter som ätas kalla.

Sedan håret är kokat af lamb-fötter och de äro wäl rånsade, kokas de uti watten med smör, peppar, ingefära och salt, til des de blifwa helt möra, då de skiäras i 2 delar, men så många ben som äro lösa tagas bort: lägg fötterna helt tätt tilhopa uti en stor spilkum eller stenskål, med några fina strimlor af citron-skal emillan dem: koka up så mycket ättica som man tycker kan litet stå öfwer de nedlagda fötterna, och slå 2 skiedblad deribland af spadet som fötterna förut kokat uti; lägg dertil 3 à 4 näglickor, lagerbärsblad, timjan, en hel lök med några skårror uti, och slå den upkokade ätti-kan på fötterna så het hon är, men sila ifrån kryd-derna, täck strax kärillet wäl til med en talrick och

låt stå til des det blifwer wål kalt, då det stielpes på fatet när det anrättas. Om man wil giöra det något sirligare, kunna kokade morötter och röbets-skifwor utkrusas och läggas i botten på kiärillet, förän fötterna lägges deruti, och då tryckas de hårt tilhopa, så at det intet skingrar sig när ättickan slås derpå. På samma sätt kan giöras af kalf-fötter, men de skiäras i små stycken, och alla ben tagas bort.

## Lamb-Fötter stufwade med miölk.

När fötterne äro rengiorda, kokas de helt miuka uti watten med litet salt, sedan skiäres de i tu och fråses up med något smör, murklor, lagerbärs-blad, litet fint hackad lök, persilja, litet mejram, timjan, peppar, muskott, salt och litet hwetemiöl, hwilket röres wäl om: När det något tilhopa fråsit, slås derpå litet söt miölk, och då det dermed något kokat, ställes det at kalna: Giör en farce af kokat eller stekt får- eller kalf-kiött, lägg honom uti buckter på fatbräddeu, och slå sedan de stufwade fötterna deruti; giör dem släta med en skied och bestryk det med smält smör; strö öfwer rifwit bröd, hwilket är blandat med rifwen ost som ej är amper, sätt det sedan en half tima i ugnen, at det får wacker färg och farcen blifwer bakad.

## Lamb-Fötter med röd Sauce.

Då hären äro afkokade, fötterne rånsade, i tu skurne, och de långa benen borttagne, så fråses de uti litet smör och miöl; slå sedan något watten derpå och låt dem koka med litet salt, peppar,

muskottblomma, kräftsmör, murklor, rånsade kräft-stiertar och klor: om ej saucen är nog samblig af miölet, så lägges litet rifwit bröd deruti, och när fötterne äro wäl miuka, så kunna de anrättas.

## Pouppeton af Lamb-Fötter med röd Sauce.

Giör en ordinaire farce af gädda, och sedan han är färdig, röres kräft-rom deribland, smörg formen rätt wäl med rätt smör, och beströ honom öfwer alt, först med rifwit bröd och sedan med kräft-rommen; bestryk formen med et fingers tiocklek af farcen på bottnen och sidorna, och lägg sedan lamb-fötter deruti, som äro på samma sätt som de här nästföregående stufwade med röd sauce, då de äro blefne kalla, sedan strykes öfwer med farcen och låter dem gräddas i ugnen: När det anrättas, acktas wäl då han stielpes på fatet, at han ej går sönder.

## Fricassé på Lamb-Fötter.

Sedan håret är tagit utaf lamb-fötterna, skiäres de i 2 delar och låter dem litet fråsa uti smör; sedan strös något miöl derpå, röres wäl om och slås så mycket watten der til, at det blifwer lagom sauce; låt dem då koka lyckt med litet muskottblomma, ingefära, salt, uti små strimlor skurne citron-skal, murklor, champignoner eller riskor och en hel lök, hwaruti, sedan han är skalad, skiäres några skåror: När fötterne äro wäl miuka och skola anrättas, redes saucen af med några äggegulor,

åtticka, litet såcker, men ej at det deraf smakar sött, och något citron-saft; observeras at då tages den hela löken bort.

## Pouppeton af Lamb=Fötter med Fricassé Sauce.

Smörg pouppetons formen wål med smör, strö deruti litet riswit bröd eller sönderkramade fina macron-gryn, och bestryk honom sedan i botten och på sidorna med en god tums tiocklek farce af fisk eller rått kiött: Lägg deruti lamb-fötter, hwilka åro lagade på samma såtť som de nästföregående, undantagande at de ej blifwit afredde med åggegulor, och når de åro kokade miuka, hålles något af saucen uti en castrull, och då de åro kalla, läggaas de uti formen, sedan öfwertäckes med samma farce och gråddas i ugnen: När det skal anråttas, såttes castrullen på elden med den afhålda saucen och redes af med åggegulor, pouppetonen stielpes på fatet och afskiåres et låck uppå, sedan slås den afredda saucen deruti, så mycket som får rum, och låcket lägges öfwer.

## Fylda Lamb=Fötter.

När håret af lamb-fötterne åro borta, kokas de miuka uti annat watten, emedlertid hackas rått kalfbris rått fint med lika mycket ren niurtalg, och blandas up med riswit bröd som warit blött uti söt miölk, slå dertil 2 a 3 ägg alt efter myckenheten, litet fint hackad persilja, peppar, salt, samt litet muskottblomma, och stöt det wål tilsammans med en

en tråstöt, så at det blifwer som en smidig farce: När fötterna blifwit miuka, skiäras de midt i tu, och då tages bort alla benen, utom det yttersta tåbenet som bör sittia qwar; sedan fylles med den giorda kalfbris farcen, och formeras hwar halfwa som en half lambfot: då alla äro således fylda, doppas de uti wispade ägg, wältras sedan uti sammanblandat hälften rifwit bröd och miöl, och sist kokas uti skirat smör til des de blifwa gulbruna: När de anrättas, så garneras de med persilja stekt i smör. På samma sätt kunna kalf-fötter tilredas.

## Fylda Får-Tunger.

När håret är kokat af får-hufwuden, tagas tungorna ut och skrapas rena ifrån det hwita skinnet; sedan kokas de helt miuka uti litet watten med salt, mejram, timjan och lagerbärsblad: När tungorna äro kokade, skiäras de midt i tu efter längden, dock så at de sitta tilhopa i swalget: stryk sedan en god kiött-farce på den ena halfwan, och tryck den andra derpå, så at tungan behåller sin forme; däppa dem i wispade ägg och wältra dem i rifwit bröd som är blandat med litet hwettemiöl; lägg sedan fläskskifwor på botten uti en tårtpanna och tungorna deråfwan uppå, slå litet kiöttsäppa på botten och låt dem långsamt bakas med eld öfwer och under, eller uti ugnen, men då bör pannan wara utan fötter, eljest stå de för högt och blifwa brände åfwan uppå. Härtil giöres sauce af brun couli, hwaruti kan läggas af asia eller gurkor och litet skinka som är skuren i tärningar. När tungorna skola anrättas, slås saucen först i fatet och tungorna

gorna lägges derpå, men intet fläskskifworna som legat under.

## Får-Tungor på annat sätt.

Då håret blifwit afkokat, tages tungorna utur hufwudet, skrapas rena, och sedan kokas med watten, litet win, timjan, basilika, rosenmarin, peppar, ingefära och salt. När de blifwit miuka, tages de up och ställes at kalna, då skiäres de i 3 delar efter längden och lägges uti en castrull med smör, at deruti något fråsa, tillika med litet fint hackad lök, persilja, litet muskottblomma och rifwit bröd: sedan slås något kiöttsåppa derpå, och låter dem stå at sackta koka med läck: När det anrättas, redes det af med äggegulor, citron-saft, litet såcker och salt efter smak.

## Lungmos.

När lungorna blifwit wattnlagde, så at blodet är wäl utdragit, kokas de uti watten, och wid första upkokningen skummas wäl; när de då blifwit så möra at det lätt kan niupas igenom dem med fingren, tagas de up och skrådas ifrån alt det som är odugeligit, sedan hackas de ganska fina med litet lök och persilja, och då de äro hackade, lägges de uti grytan med et stycke smör: låter dem dermed litet fråsa tilhopa, men röres om at det intet brännes; sedan slås derpå så mycket som är nödigt af den såppan de kokat uti, hwilken förut bör wara silad warm genom durkslag, så at det feta härtil ocksä kan nyttjas: låt det koka med något rifwit bröd, peppar och salt, til des det blifwer sambligt, så kan det anrät-

anråttas. Den som håruti wil bruka corinter, så låggas de uti at de blifwa kokade. Afwen om så behagas, kan ock slås litet ätticka uti. Somlige bruka at taga lefren ibland lungorna, men då blifwer lungmoset något kiärft. Men wil man lägga uti af det kiöttet som sitter på hufwudet, så smakar det wäl. Lungmos af kalf giöres på samma sätt.

## Lungmos med söt miölk.

Sedan lamb-lungor äro kokade, hackas de myc-ket fina, och låter dem då fräsa up uti litet smör med fint hackad lök och persilja; slå söt miölk derpå och låt koka med litet muskottblomma, rifwit bröd och salt: När detta skal anrättas, redes det af med 2 a 3 äggegulor, hwaruti ock slås et skied-blad win.

## Murklor af Lamb-Lungor.

Til en lagom stor lamb-lunga som är kokad, rän-sad och mycket fint hackad, tages 3 ägg, en god hand full rifwit bröd, som är litet brynt i smör, något hackad persilja som ock blifwit fräst i smör, peppar, salt och rifwit muskått; hwilket röres wäl tilhopa: sedan doppas handen i hwettemiöl, och formeras då deraf små och stora murklor, uti hwilka stickes hål med en pinna, der stielken sitter och öp-ningen bör wara: slå skirat smör uti en pankakspan-na och lägg dem deruti at gräddas, då smöret kokar up. Deße murklor brukas på ragouer, eller til en rätt för sig sielf, när dertil giöres en god brun sauce, då de kunna läggas deruti kort förän de an-rättas, sedan de först blifwit gräddade i smör.

At

## At tilreda Får- eller Lamb-kiött med smak af Hiortstek.

Hugg steken af får eller Lamb i façon som en hiortstek, men tag bort niuran och alla benen nätt ur kiöttet, och sätt henne sedan wackert up med stickor, så at hon får sin förriga skapnad; låt henne sedan ligga 6 eller 8 dagar uti ättika, om den eljest intet är för stark, men slå intet mer deraf uppå, än det allenast står öfwer halfwa steken, emedan hon alla dagar bör wändas: beströ henne ock med litet kråßade enebär och lagerbärsblad: När hon skal brukas, twättas hon wäl med watten, och sedan doppas uti upkokat watten, då tages alt tunt skinn af henne, men acktas at intet det feta följer med, och så späckes hon med fläsk som en fogel; sedan stekes på spett, men begiutes som oftast med smör: kort förän hon skal anrättas, fraggas hon up med hwettemiöl som är blandat med salt, och sedan stickorne äro borttagne, lägges hon på fatet med kiersebärs sauce under, hwilken ibland saucer til kiött beskrifwes.

## Dito på annat sätt.

Tag niuran ifrån en fårstek, och hugg bort läggen, koka henne sedan uti et halft stop franskt win och et qwarter ättika, öka til med watten så at det bara står öfwer, och skumma henne wäl wid första upkokningen; lägg sedan dertil kroßade mogna enebär, en god näfwa salt, timjan, mejram, lök, basilika och näglickor, sätt läck öfwer grytan och låt henne blifwa fullkokad och wäl mör: då tages

hon

hon up, och medan hon är warm, skrädes den tunna hinnan bort; sedan betäckes hon med sammanblandat rifwit bröd, säcker och smält smör, hwilket kramas hårdt til steken: lägg henne sedan på et bläckfat eller rent spiäll, och låt brödet blifwa gulbrunt i ugnen: När hon anrättas, slås kiersebärs sauce under henne i fatet. Bägge deße rätter kunna ätas både kalla och warma, när intet förmycket smör är i saucen.

## Huru med Lamb- och Fårstekar skal förfaras när de stekas på spett.

Steken sättes jämn på spettet, så at hon intet hwälfwer mera på den ena än den andra sidan, sedan ställes hon stilla med skin-sidan för häftig lågeld, til des den tunna huden blifwer upbläddrad, då lyftes spettet ifrån elden, och samma hud flås nätt utaf steken med en knif, dock så at intet något af det feta följer med: sedan låter man spettet sackta gå wid en jämn kål-eld, och begiutes som oftast med smör: kort förän hon anrättas, beströs steken med sammanblandat hwettemiöl och fint salt, sedan hon nästförut blifwit wäl beguten med smör; sedan öses ej mera uppå henne, utan när hon är fraggad, så kan hon anrättas. På samma sätt förfares med kalfstekar. Ju lägre en stek kan sitta, at stekpannan ej hindrar des gång, ju bättre wärma får hon. Den, som behagar, kan späcka gamla fårstekar med salvia, hwilken förut bör wara wäl skölgd.

## Grilleradt Fårkiött.

Får-bringan skiäres i små stycken, hwilka kokas

lyckt til des de äro helt miuka, uti kort spad af watten, litet åttika och win, med peppar, ingefära, rosenmarin, basilika och salt; När de äro fullkokade, tages kiöttet up och skrädes. Då det blifwit kalt, doppas det uti smält smör och wältras i rifwit bröd, som är blandat med hackad persilja, peppar och salt; sedan stekes det på halster med smort papper under; Giör då en sauce dertil, sådan som til Cotteletter med senap eller oliver, hwilken först slås i fatet, och kiöttet lägges derpå.

## Fricassé på Lambkiött.

Hugg lamb-bringor uti små stycken och twätta dem wäl, sedan lägges de i kalla wattnet och sättes på elden at koka, men wid första upkokningen skummas wäl; lägg derpå litet smör, en bit hel ingefära, litet citron-skal något persilja och en purio, som skiäres några skårror uti, och låter det koka lyckt med kort spad; När kiöttet blifwer mört, tages det up at skrädas, och säppan silas genom durkslag: Lägg litet smör och miöl i toma grytan och låt något fräsa; slå sedan den afsilade säppan dertil, och då det kokar up, så lägges det afskrädda kiöttet deruti, samt murklor, champignoner, riskor eller ock smått skuren förwälder sparis, litet muskottblomma och salt: låt det sedan på sackta eld stå at stufwas, til des det skal anrättas, då det afredes med några äggegulor, åttika och litet säcker: Citron-saft giör ock häruti god smak.

## Pastay på Lambkiött.

Dertil tages äfwen bringorna, som huggas smått och kokas på lika sätt, som det föregående, men

ej afredes med ägg, utan när det således är kokat, ställes det at kallna, och sedan lägges på et fat i god ordning så högt som behagas, samt slås något af saucen derpå: då wätes först fatbräddem med watten, och betäckes både bräddar och kiöttet med en utkastad tårtedeg; sedan lägges en tunnare deröfwer, som krusas ut efter behag, och låter det då stå så länge uti ugnen, til des degen blifwer bakad. Den saucen, som intet kunde hållas i fatet, redes af på elden med äggegulor, på lika sätt som fricasséet: Då pastayen skal anrättas, skiäres et låck derpå, saucen slås deruti, och sist betäckes med låcket. Den som behagar kan lägga fricadeller uti denna pastay, af kiött eller fisk. Afwen kan han ock giöras på samma sätt som pouppeton af lamb-fötter med röd sauce öfwer.

## Mouton Bigarie.

En fierndel af fåret antingen af låret eller bringan sättes wackert up, späckes med skinka som är fetblandad, och kokas sedan helt mört i et halft stop franskt win, et halft qwarter ätticka och så mycket watten, at det står öfwer kiöttet; lägg dertil salt, hel peppar, ingefära, neglickor, basilika, lagerbärsblad, samt rosenmarin, och låt sedan koka med låck: emedlertid stufwas spenat och rof-mos, hwart slag för sig sielft, på wanligit sätt; när kiöttet är kokat och skal anrättas, lägges det på fatet, men aktas noga at intet spad följer med: då garneras om hwartannat med en skied af rof-moset och en dito af spenaten omkring kiöttet, eller ock om så behagas kan det läggas åfwan uppå i rader eller annan façon.

Detta kiött kan ock åtas kalt, men då brukas hwarken spenaten eller rofmoset, utan anrättas på en bruten serviette, och åtes med sammanblandad olja, åtticka, hackad lök, persilja och litet rifna färska pomerans-skal, hwilket gifwes på bordet uti en skål eller spilkum. Obserweras, om bringan tages härtil, så knäckas benen twärt öfwer.

## Haché.

Skiär af alt det bruna på et stekt får- eller kalf-lår, och låt det koka uti litet kiöttsåppa eller watten med en hel lök; emedlertid hackas det andra kiöttet fint, då lägges smör uti en castrull och det hackade kiöttet dertil; låt det fråsa tilhopa, och strö litet hwetemiöl derpå; rör wäl om och slå så mycket af den coulin deruti, hwilken kokat med det bruna som skars af steken, at det blifwer som et lungmos; lägg peppar, salt, ingefära och smått skurna citron-skal, samt litet corinter, om så behagas, dertil, och låt koka til des det blifwer sambligt: sedan anrättas det med förlorade ägg åfwanuppå. Wil man laga det med söt grädda, så brukas den i stället för coulin.

## Brun Ragout på Fårkiött med rofwor.

Rofwor skalas och skiäras i strimlor, eller som små rötter: sedan brynas de med smör uti en pankaks-panna, och röres så wäl om, at de blifwa jämt bruna: då strös hwettemiöl öfwer dem, och när det litet mörknat, så tages rofworna up och i pannan slås watten: När det wäl kokat och samlat sig,

slås altsammans uti en castrull: J det samma det kokar up, så haf tilreds en stekt fårbringa eller bakdel, at lägga deruti och koka med litet ingefära och salt: då det något kokat, så lägg rofworna dertil, och låt det sedan koka tils saucen får smak af rofwor: När det skal anrättas, så omröres saucen så wäl, at han icke allenast samlar sig, utan ock at fettet ej stannar ofwanuppå. På samma sätt kan salt fär-kiött tillagas, allenast det hugges i små stycken, samt wattenlägges och kokas: Äfwen ock af färskt och salt kokat oxekiött.

## Ragout af Får eller Lamb.

Denna tillagas på samma sätt som af kalf-kiött, antingen med kräftor eller brun sauce. Uti den senare kan läggas af den inlagda löken til sallat, hwilken lemnas hel och giör god smak. Men däraf tages ej förlitet, emedan det då brukas i stället för annat små-krafs som brukas på Ragouer.

## Lambkiötts Ragout med fylld Sallat.

Skiär bogen ifrån lambbringorna och knäck dem twärt öfwer benen, låt dem sedan koka lyckt uti kort watten, så at säppan blifwer mustig, som wid första upkokningen skummas: Lägg sedan deruti litet smör, et par bitar hel ingefära, salt och en hel skalad lök med några skärror uti: Förwäll sallatshufwuden och gräf utur det innersta, samt fyll dem med rå farce som giöres af kiöttet på lambbogarna: bind om dem med grof tråd och låt den fylda salaten tillika med lambbringorna blifwa fullkokta, och tag litet förut up kiöttet och sallaten; sila säppan, och låt

smör samt litet hwettemiöl fråsa tilhopa uti samma gryta, och slå sedan saucen dertil. Skråd kiöttet och lägg det deruti, når det kokar up, tillika med den fylda sallaten, som noga aktas at han ej går sönder. När altsammans år kokat och skall anråttas, så lägg kiöttet på fatet, skiår sallaten i klyftor, med hwilken bringorna utsiras. Saucen, som slås öfwer, afredes först med 3 eller 4 äggegulor och litet citron-saft, rif slst muskott öfwer. Observeras härwid, at saucen ej giöres för lång, hwilket ser illa ut.

## Dill-Kött.

Tag en framfierding af et får eller kalf, koka den i så mycket watten, at det står öfwer; men skumma det wål wid första upkokningen: Lägg sedan derpå kråßad ingefåra, salt och grofwa dill-stielkar, så mycket at kiöttet får smak af dill: När det då år kokat, så skrådes kiöttet och anråttas warmt på et fat: slå derunder litet af spadet, och lägg deröfwer gröna dill-qwistar, af hwilka det nästan betäckes. Detta kiöttet åtes sedan med åttika. Om så behagas, kan bakdelen af får ock nyttjas på samma sätt.

## Coteletter.

Deßa giöras antingen af Lamb- eller kalf-kiött, hwartil tages de benen, som sittja wid bringan, men tått wid ryggen, hwilka på det såttet uttagas, at sedan bogen år afskuren, huggas benen twårt af, nästan et halft qwarter ifrån ryggknotorna; deßa skiåras ifrån, och kiöttet lämnas wid de afhuggne benen, hwilka skiåras hwart och et för sig: Sedan bultas kiöttet och föres up som en liten platter munk,

wid

wid den ändan på benet, som suttit wid ryggen; dock så, at benet, som är renskrapat, kan sitta fast; Sedan hackas kiöttet helt lätt öfwer med en knif; derefter doppas de uti smält smör, och wältras sedan i sammanblandat riswit bröd, med salt och peppar: lägg dem sedan på et halster med smort papper under, och låt dem öfwer frisk eld på båda sidor stekas.

## Cottelettes Lardées.

Til deßa tages lamb- eller kalfkiött, skiär dem helt nätta och bulta dem wäl med ryggen på et stort knifsblad, späcka dem sedan som en Fricandau, och wältra dem der efter uti fint sammanblandat riswit bröd, hackad persilja, salt och peppar, sedan kokas de således i skirt smör til des de få wacker färg, då de kunna anrättas warma, men då bör straxt wara färdig en sauce, som på följande sätt tilredes: bryn smör och miöl tilhopa, slå en slef kiöttsäppa eller couli deruti, hwilket röres wäl om och kokas med hackade champignoner, murklor, salt och lagerbärsblad. När saucen således blifwit wäl samblig, samt har god smak, slås han i fatet under cotteletterna, men lagerbärsbladen tagas bort.

## Panerade Cotteletter.

Sedan deße äro nätt skurne, bultade och späckade, på samma sätt som de nästföregående, så kokas de uti god, men kort kiöttsäppa med lagerbärsblad, salt och 2 eller 3 citron-skifwor. Häruppå tagas de utur säppan, och läggas på et flatt fat til des de blifwa kalla: Emedlertid giöres en smet af et qwarter söt miölk och 4 ägg, hwaruti miöl så länge wispas, til

til des det blir tiockt som en wälling; doppa sedan hwar och en cottelette deruti och baka dem i skirt smör, hwarpå de anrättas warma med brynd persilja.

## Cottelettes Hachées.

Hugg af en får- eller kalf-bringa cotteletts stycket; och koka det uti god kiöttsåppa; när det nästan är fullkokat, skiäres alt kiött ifrån benen, hwilka skiäras ifrån hwarandra, samt skrapas wäl rena: sedan hackas kiöttet helt fint med förwält fläsk, förwält kalf- eller får-diufwer, litet persilja, lök och förwälda murklor eller tryffer: När nu altsammans är fint hackat, så upblandas det med peppar, litet muskottblomma, salt, 3 eller 4 äggegulor och något riswit bröd, som är blött i söt miölk; härpå stötes det med en träklubba, til des det blifwer helt smidigt: då skiäras fläskskifwor i façon af en liten cottelette, hel runda, så många som behöfwas, på hwilka den stötta farcen lägges så, at det får anseende som en cottelette, och der på sättes i hwar och en et af de skrapade benen; farcen giöres hel rund med en knif, och lagas at benet sitter fast deruti: öfwerstryk dem sedan med wispade äggegulor och baka dem i en tårtpanna med eld öfwer och under, eller i ugnen til des de få wacker färg, då äro de färdiga.

NB. Deße cotteletter brukas mäst at garnera med, såsom kål eller annat grönt. De kunna äfwen brukas til en liten rätt, när de anrättas med brynt persilja eller sauce.

## Cottelettes en Botte.

Tag Cotteletter af et ungt lamb eller kalf och skiär dem som de böra wara, bulta dem wäl och

späcka

späcka dem nätt på en sida med fint fläsk, hwarefter de doppas i smält smör, och sedan wältras uti sammanblandat riswit bröd med peppar och salt, lägg dem sedan på utkaflad ordinair tårtedeg, hwilken skiäres litet widare än hwar cottelett och wikes up rundt omkring som en liten smal kant, som utkrusas helt nätt: dock observeras at benet stickes ut genom degen, och at den späckta sidan wändes up: sedan bakas de i ugnen på papper eller tårt-pannan med eld öfwer och under, och derefter anrättas warma på en bruten serviett.

# Tilredning af Swin och Gris.

## At insalta Skinkor som skola rökas och ätas spikna.

Låt skinkorna hänga 3 dagar efter slaktningen, men aktas, at de intet blifwa frusna; til hwart Lisp. skinkor tages 8 marker fint gnott salt, och gnides först hwar stor skinka med twå och et halft lod fint luttradt saltpetter, och derefter wäl med salt, men i synnerhet wid det hwaßa benet som bultas ned med en träklubba: derwid giöres 2 hål med fingret och stoppas fult med salt, hwilket ej får försummas, emedan maskar gemenligen sätta sig på det stället; skinkorna lägges sedan tätt tilhopa i kärillet, skinsidan wändes neder, och saltas wäl emillan dem, derpå lägges en botten med liten tyngd uppå som trycker dem tilsammans, hwar-

med de ligga i 3 weckor; om det intet är stark winter, då tåla de at längre ligga i sältan, dock är säkraste märket, när de äro til fullo salt-bitna, at swålen blifwer likſom fläckug: Slå då watten uti en så stor kittel som skinkorna få rum uti, och låt det koka up med en handfull af gröna krydder, såsom timjan, rosenmarin, mejram och basilika, men ingefära, peppar och neglickor tages så mycket man tycker, hwilka krusas; til hwar skinka lägges en handfull salt, sedan lägges skinkorna deruti at koka: om de äro rätt stora, så kokas de en tima, men de ordinaire 3 fierdedels, och de smärre en half tima; När de så äro kokade, läggas de i dukar, och hôljas wäl at de längsamt kalna, hängas sedan i kall rök en månad, och derpå uti et rum som dageligen eldas, at få tårka i 8 dagar, så kunna de strax ätas. Skulle man wilja giöra den bekostnad at koka dem uti pontac eller något annat rödt win i stället för watten, så blifwa de desto bättre, eller ock i swart winbärs watten med något win ibland.

## Wäder-tårkade Skinkor som kunna ätas spickna.

Dagen efter sedan swinen äro slaktade, och skinkorna afskurne, som de böra, så gnidas de först rätt wäl öfwer alt med litet fint stött luttrat saltpetter, som är blandat med kråszade mogna enebär, hwarmed de ligga et dygn uti et rensmakande tråkiäril, sedan tagas de up och nedsaltas jämnt med fint Linburger salt, men swålen wändes åt botten i kiärillet, och de packas wäl tilhopa: Således blifwa de liggande 6 eller 8 dagar, hwarefter de tagas up

och

och läggas på et bord med bräden öfwer och tunga stenar uppå, så at de blifwa wäl präßade, hwarest de böra ligga 3 weckor ifrån den första dagen de första gången blefwo saltade; derefter tagas de utur präßen och uphängas uti en wind der wädret braf spelar igenom, men aktas noga at ingen sol skiner på dem, och hwarest man låter dem hänga tils inempt wåren, då de tagas utur winden och hängas 14 dagar uti et rum hwarest litet eldas, men ej mycket warmt, eller eldskenet ingalunda kommer på dem: och förwaras de sedan uti et kalt rum: deße skinkor hålla sig ej så långt på sommaren som de rökta, emedan fläsket då något härsknar.

## Swinhufwud i salt Laka.

Sedan Swinet är skållat och hufwudet afskurit, låter man det ligga i watten 2 eller 3 timmar, då det sedan mycket wäl skrapas med knifwar och grofwa stickor både i mun och öron, under skrapningen doppas det som oftast i watten och twättas, och swålen aktas noga, at han ej af knifwar sargas; när det således blifwit rengiort, klyfwes det i tu, tungan och hiernan tages bort och all bloden twättas wäl utur, då det åter lägges en natt i watten. Lägg dem uti kalla watnet uti et förtent kiäril eller en wäl rengiord järngryta, och så snart det kokar up, så skummas det mycket wäl. När det då blifwer wäl kokat, tages det up och lägges strax i kalt watten, hwaruti det blifwer liggande til deß det är helt kalt, då hwar halfwa skrapas mycket wäl ren och lägges på et linnekläde; koka stark salt laka och skumma honom wäl, låt honom få stå öfwer natten,

och sedan spädes han up med kalt upkokat watten: I fall han är för stark, dä slås watnet uti, dock ej mera än at et färskt ägg kan flyta, sedan läggas hufwuden uti en rensmakande bytta, och slås laken uppå, så at det står öfwer dem: Fötterna giöras tillika med hufwuden rena och ligga öfwen i watten, men när de läggas uti at koka, så skiäres i swålen längst efter på båda sidor, och då de blifwa kokta, läggas de ock så i kalt watten, skrapas sedan rena, klyfwas och läggas i samma laka.

## Präß-Sylta af Swin-Hufwud.

När hufwudet är rengiordt och kokat på förenämnde sätt, så sättes et stort flatt sten durkslag eller såll öfwer en liten gryta, hwaruti slås samma slags spad; lägg några eld-kål derunder, så at spadet gifwer en warm imma ifrån sig, då öfwer durkslaget lägges et fat: När både durkslaget och fatet äro wäl warma, tages swinhufwudet så hett som det är utur grytan och lägges på et warmt fat, då flås först swålen af, så at han blifwer hel, sedan fläsket i skifwor, och så kiöttet likaledes; men kiörtlar och dylikt skrädes bort; alt efter som hufwudet sönderskiäres, så lägges det på durkslaget hwar sort för sig under fatet: När bägge halfworna af hufwudet äro således skurne, så doppas et groft linnekläde uti det heta spadet och wrides något utur, då lägges det på et warmt fat, derofwanuppå swålen af den ena halfwan med skin-sidan neder, och det afskurna örat måste betäcka det hålet hwaruti det har suttit; deruppå strös groft stött ingefära, peppar, neglickor och muskott, sedan lägges hwarftals kiöttet och fläsket så

långt det räcker med krydder emillan, den andra swålen lägges sedan derpå, men ôrat paßas så emillan at det skyler hålet: linklädet swepes omkring det hårdaste man kan och fästes med stadiga knappenålar helt tått tilhopa: alt detta bör skie i hast, så at syltan behåller sin wärma, ty får man ej wara rädd om fingrarne, och sedan lägges hon under pråß; dagen derefter tages klädet bort, och syltan lägges i salt laka, sådan som förut är beskrifwen.

## Rullsylta af gammalt Swin.

Swålen flås af slak-sidan på swinet, men lämnas något fläsk wid honom, sedan skrapas och twättas han ganska wäl ren och bredes ut på et bord; då på fläsk-sidan strös bröd-kummin, groft stötta någlickor, peppar och ingefära: sedan rullas han tilhopa det hårdaste man kan och lindas starkt med segelgarn: då lägges hon i kalt watten, och låter henne koka til des hon blifwer så miuk at fingren gå igenom, hwarpå hon lägges i pråß och andra dagen i salt laka. Utaf deßa Syltor skiäras tunna skifwor som ätas med ätticka.

## At giöra Wildswins-hufwud af tamt Swin.

Sedan hufwudet är skurit af et slagtat swin, tungan uttagen och rätt wäl ren giord, så lägges det i watten öfwer natten, sättes sedan på et stekspett at wändas öfwer stark enris-rök och gnides med en fläsk-swål under rökningen, at det blifwer wäl swart; då tages det af spettet och doppas uti

kokande watten, sedan skiäres en skårra ända efter hufwudet, något mera än en twär hand lång, som tager sin början midt emillan öronen och slutas neder åt nosen; det skiäres ock löst omkring kiäften och näsan; Lägg det sedan uti en wäl förtent kittel som har täpt läck, så at hufwudet får wäl rum, slå sedan derpå et halft stop pontac eller annat rödt win, et halft stop ätticka och dertil så stor tilökning af watten, at det står wäl öfwer; lägg dertil litet af hwartdera slaget af lagerbärsblad, basilika, salvia, timjan, pomerans-skal och rödlök, samt 2 goda näfwar salt, om hufwudet är stort; lät det dermed koka sackta och wäl täpt, til des det blifwer miukt; då lyftes kittelen af elden, och hufwudet lägges på et fat at kalna, säppan silas, och när hon är kall, så tages alt det feta af henne; då lägges hufwudet uti en rensmakande bytta eller stor kruka och säppan slås derpå, så kan det förwaras en lång tid: När man det wil bruka, så lägges allenast hufwudet på fatet utan någon säppa: det kan utsiras med lagerbärsblad och åfwen öronen och nosen förgyllas, samt sättjas en liten citron i munnen, då det ätes med ätticka. Det observeras noga wid kokningen at öronen intet gå sönder.

## På annat sätt Swin-hufwud som är fyldt.

Sedan hufwudet är rent och swart giordt med enris-rök, som det näst-föregående, så lägges det i watten öfwer natten, sedan öpnas det under kiäften och slås swålen af ända up til öronen, dock lagas så, at något fläsk sitter wid honom, och at nosen

sen icke rubbas, men bakdelen af den understa kiäcken hugges bort: skiär sedan alt det öfriga fläsket tillika med kiöttet ifrån benen och lägg något mera swinkiött dertil som ej är förmagert: hacka altsammans rätt fint och blanda det up med litet salt, groft stötte neglickor och peppar. Sömma sedan tilhopa swålen på hufwudet der det blef upskurit, och stoppa det hackade kiöttet deruti rätt hårdt tilhopa, at det får sin förriga skapnad, då sys et tunt linneklåde rätt hårdt omkring hela hufwudet, men skiäres hål för öronen, hwarigenom de stickas ut och få behålla sin forme. Låt det sedan koka på samma sätt som det nästföregående med både krydder, salt win, watten och ätticka, men när det är kokat, så sättes det straxt uti präß medan det är warmt, på följande sätt: lägg et litet bräde ofwanuppå emillan öronen med tyngd, och åfwen et på hwardera sidan med stenar emot, sila såppan, och när bägge delarna äro kalla så tages fettet af såppan, och linneklådet af hufwudet, sedan conserveras det i sit spad på lika sätt som det förra: När det anrättas, så utsiras det ock på samma façon, och då ätes det med ätticka. Det kan ock förwaras i samma såppa til flera gånger när något deraf blifwit öfwer.

## At insalta Ister.

Andra dagen sedan Swinen äro slacktade, och då fläsket bör nedersaltas, tages istret utur dem, bredes ut på et bord och beströs med fint salt på den sidan som warit åt niuran, som med fingrarna knåkas neder, hwarpå lägges et annat stycke ister som åter saltas wäl och på samma sätt förfares: sedan

rullas

rullas det hårdt tilsammans och lindas med segelgarn, men acktas wid ändarna at hinnan wäl betäcker; Är det stora feta swin, så kan intet mer än en rulla blifwa af et, men af små kunna flere läggas tilsammans, och hängas sedan up uti en bod eller wind, då de kunna förwaras til pankake-fett för folket: af plåckistret, magistret och det som sitter wid tarmarna kan ock brukas til pankakor för folket, när dermed förfares på följande sätt: först rånsas alla kiörtlar ganska wäl ut, sedan hackas det rått fint, småltes och kokas litet på sackta eld med peppar och ingefära: När det är kokat och wäl smält, så silas det igenom durkslag uti et diupt stenfat, och då måsta hettan är borta, saltas det med fint salt och röres något, slås sedan uti en burk och förwaras. Det kan ock brukas på palt-kakor. Kiörtlarna, som häraf blifwit utplåckade, hackas fina, småltas och blandas uti tiära som kan brukas til wagns-smörja.

## At giöra Pomada.

Et stycke färskt ister plåckas sönder och lägges 14 dagar i watten som ömsas med friskt hwar dag, dock kommer det måst an på at luckten är wäl borta, och istret hwitt; då krammas wattnet wäl derutur, istret lägges uti en castrull som ställes på glöd at sackta koka under stadigt rörande, dertil lägges äplen som äro tätt späckta med neglickor, 3 a 4, som äplena äro stora til och myckenheten af istret. Låt dem deruti koka, men ej så länge at de gå sönder, då tagas de utur, och så silas pomadan igenom et kläde och röres til des hon blifwer hel hård;

då slås rosenwatten derpå, hwarmed hon twättas, och låter henne deruti stå 2 dagar, men ömsas hwar dag deraf friskt och twättas; när då pomadan har god luckt af rosen-wattnet, så hålles det wål af henne, och hon packas neder i en stenburk, samt förwaras i kalt rum, så håller hon sig hela året igenom. Borstäcker äplen äro härtil de båsta; när man wil hafwa hård pomada, så småltes hwitt wax ibland denna, mer eller mindre, som hon behöfwes hård til.

## At laga färsk Skinka.

Skinkan flås och skiäres bort både fläsk och ister, så at det ser allenast litet hwitacktigt ut, sedan späckes hon med canel och näglickor, och lägges dermed i ölätticka, at det står öfwer henne: När hon deruti legat 8 dagar, så kan hon brukas, men får hon ligga 14, så blifwer hon båttre, derest icke ättickan är för stark: då hon brukas, så stekes hon på spett, men låt henne först något wåndas för elden, at flåttet får wål rinna af henne, hwilket slås utur pannan, sedan begiutes hon med smör som en annan stek, til des hon blifwer genomstekt, då öses wål på henne och beströs med fint salt, och miölas så at hon blifwer fraggig; sedan lägges uti stekepannan litet fint skuren lök, 2 anjovisar, en stött näglicka, litet pontac, peppar och rifwit bröd, at saucen blifwer samblig, då pannan sättes öfwer kåleld och låter något fråsa: är saucen för sur, så lägg litet säcker uti, och sila honom sedan genom durkslag i fatet hwarpå skinkan lägges.

## Inbakad Skinka, rökt eller saltgrön.

Skinkan wattnas ganska wäl ut, sedan hugges något af läggen och swålen tages bort, samt skrädes wäl på kiöttsidan; emedlertid giöres en härd pastay deg af rågmiöl, som skapas efter skinkan, sedan läggas deruti tunna fläskskifwor til sådan widd som skinkans storlek, hwarpå hon lägges, men beströs öfwer och under med stötte näglickor, kryddepeppar, litet söndergnuggad rosenmarin, basilika och lagerbärsblad; derpå lägges läck af samma deg som wätes med watten, at pastayen blifwer wäl tät, sedan bestrykes hon med wispade ägg, och derefter sättes uti en wäl warm ugn, men i början då degen fått liten stadga, så stickas ofwanuppå några små hål med en fin gaffel, och sedan låter man det gräddas 3 a 4 timar, hwilket rättas efter om det är gammalt eller ungt swin; en half tima förän hon skal anrättas så öpnas pastayen, och då slås et ölglas win deruti, som är blandat med litet säcker. Flåttet skummas bort, och skinkan föres åter i ugnen. Denna skinka kan ätas både kall och warm.

## Skinka i Pastay façon.

Af en rökt skinka skrädes alt det gula hårskna fläsket med swålen, och alla benen tagas utur, låt henne sedan ligga 3 dygn i watten, som ömsas flitigt; men är det mycket kalt och hon är nog salt, så tål det något mera: När sältan är wäl utdragen, så smörjes en gryta öfwer alt inuti med rätt smör; fäst åfwenwäl i botten och på sidorne fläsk och bultade oxkiöttskifwor, och lägg då skinkan derpå med fläsksidan

sidan nederwänd, som beströs öfwer och under med stötta náglickor, kryddpeppar, söndergnuggad rosenmarin, stötte lagerbärsblad, timjan och lök: sedan öfwertäckes skinkan åter med fläsk och bultade oxkiött-skifwor, och derpå slås en slef kiöttsäppa; lägg läck på grytan och smeta henne wäl igen med grof rågmiöls-deg, lät henne stå på het askmörja i 12 timmar, då hon sedan blifwer liggande i grytan til des hon är kall; då giöres en grof pastay-deg på kanten af fatet något hög, hwilken krusas ut och smörjes med wispade ägg, deruti lägges skinkan och kiött-skifworna rundt omkring; alt fettet som står ofwanuppå tages bort, men är någon säppa qwar i grytan, så slås den på fatet til skinkan: eljest kan tagas någon annan mustig säppa, lät henne sedan i ugnen litet koka, hwarpå hon tages ut och beströs med rifwit bröd som är blandat med litet säcker; gif henne då en brun färg med en skyffel eller ock i ugnen, så är hon färdig och kan ätas både kall och warm.

## Glaßerad Skinka rökt, eller saltgrön.

När skinkan är kokad så flås swålen af, och läter henne sedan stå at litet swalas utanpå, medan man wispar 6 äggehwitar til hårdt skum, deruti lägges et sked-blad rifwit säcker som är sicktat genom hårsickt, sedan lägges så mycket säcker uti et skied-blad barbaris-saft, at det blifwer helt tiockt, hwilket röres medan äggehwitan wispas: När äggehwitan då är så hård, at altsammans kan tagas på wispen, så lägges han på skinkan och uti hast stryker honom öfwer alt med en bred knif; strö sedan

dan litet af det sicktade såckret öfwer och däppa en fiäder uti barbaris-saften, hwarmed giöres ränder, rutor eller hwad façon som behagas, allenast det går fort, at intet äggehwitan faller: sätt så skinkan uti en ugn som ej är mycket warm; när äggehwitan är torkad, men ej brun, så är det färdigt; ty står det så länge i ugnen at det blifwer brunt, så mister det röda sin färg, och då ser det intet wäl ut. Skinka kan ock friseras på samma sätt som grillerad oxbringa eller et annat stycke kiött.

## Fylder Gris-Sylta.

Man flår skinnet af en lagom stor gris, sedan skiäres kiöttet och fläsket sönder och hackas wäl fint; til 2 marker sammanhackadt kött och fläsk tages 3 ägg, 4 skiedblad franskt win, en knäpnäfwa rifwit hwettebröd, litet näglickor, muskottblomma, peppar, ingefära och fint salt: detta röres wäl tilsammans, bredes ut på skinnet och strös ofwanuppå hårdkokade och sönderhackade ägg, samt kokad rökt oxtunga, skuren i små rimsor, kokade röbetor och morötter, äfwen skurna i strimmor; detta lägges ofwanuppå uti god ordning, rullas sedan tilhopa och lindas om med segelgarn hel hårdt, samt acktas wäl at intet maten går ut, och kokas derpå i watten med litet salt uti, wattnet måste koka up förrän syltan lägges uti, när syltan är nog kokad, så lägges hon i präß at stå en dag, och sedan förwaras uti en swag sallaka.

## Fyld Sylta af Gris på annat sätt.

Flå swålen af en gris och giör farce af kiöttet, skrapa swålen på skin-sidan och giör honom wål ren ifrån hår at han blifwer hwit; bred ut honom på et bord, och lägg derpå et hwarf halfkokade skinkskifwor, sedan deröfwer af farcen, åter skinkskifwor, och sist med farce: rulla då hårdt tilhopa och wickla en serviett omkring, linda det sedan tätt med segelgarn, och låt henne sackta koka til des hon blifwer lagom, uti et förtent kiäril med hälften franskt win och watten, kryddepeppar, någlickor, ingefära, och litet salt; når hon anrättas, så lägges hufwudet midt uti, som ock bör wara kokat i samma spad, och skäres skifwor af sielfwa syltan omkring. Denna sylta kan ock någon tid conserveras på det sättet, at servietten tages af, och hon ställes at wäl kalna tillika med spadet, hwaruti hon sedan kan läggas, men ätas kall.

## Rull-Sylta af Gris.

Grisen fläckes i buken, alla benen tages bort, och fötter med hufwud skäres utaf, skiär sedan diupa skårror i köttet, hwaruti lägges långa strimlor af kokad rökt oxetunga och fläsk som äro wältrade uti stött peppar, ingefära, någlickor, timjan, persilja och litet salvia, strö sedan derpå skållade mandlar, pistager, salt och alla ofwanstående krydder; rulla det tilhopa och lägg en serviett om, linda det med segelgarn rätt hårdt, och låt henne sedan blifwa fullkokad i watten som är litet saltat, då tages hon up och sättes 3 a 4 trekantiga stickor omkring

 syltan,

syltan, så lång som hon är, hwilket giör at hon ser ut som et klöfwerblad; stickorna lindas hårdt til med segelgarn, och lägges straxt tilbaka uti det warma spadet, hwaruti hon blifwer liggande til des det är helt kalt, då servietten och stickorna tagas bort. Will man någon tid förwara henne, så saltas spadet något starkare och slås litet win uti medan hon kokar. Om man låter hufwud och fötter koka i samma spad tillika med syltan, så kan det ock brukas, men när hon anrättas så skiäres hon uti skifwor och ätes med ätticka.

## Dito Sylta af Gris.

Tag en ung gris som är fet, och sedan han är rengiord, så flå honom jämt med swålen, bred swålen ut på et bord och strö derpå peppar, muskottblomma och litet näglickor, kryddorne måste wara groft stötte; tag så kokad rökt oxetunga och flå skinnet af, skiär henne i långa smala rimsor, och sammaledes fläsk och gris-kiöttet, lägg dem radtals om hwarandra på swålen och strö pistager uppå, som äro skalade och skurne i strimmor, samt några hårdkokade hackade ägg: rulla så tilhopa och linda en serviett rätt hårdt om, samt bind segelgarn derutom, lägg då i kalt watten at koka och när hon är så miuk at fingret går igenom, så tages hon up och lägges i präß; när hon der legat öfwer natten, så giör en salt laka och conservera henne uti; men servietten med segelgarnet tages då bort. Denna sylta ätes med ätticka.

## Pastay på Gris.

Utur en feter miölk-gris skiäras bort alla benen, samt hufwud och fötter, men öpningen giöres i buken: lägg honom 24 timmar i ättica med gröna kryddor, såsom rosenmarin, lagerbärsblad, basilika, timjan, några hela näglickor, kryddpeppar och salt, sedan ställes han uti en hård pastay-deg, giord i façon efter grisen, som krusas ut efter behag, och täppes wäl tilhopa, men fläskskifwor läggas öfwer och under grisen, för än degen lägges öfwer. Låt honom gräddas i ugnen 2 och en half timma, hwarefter han tages derutur och ställes at kalna: emedlertid kokas et klart gelee af kalffötter, grisfötterna och benen med något hjorthorn, hwaruti lägges litet salt och surt när det klaras, samt några lagerbärsblad, så at det deraf får någon smak, och då färgas det antingen med kiersebärs saft eller litet saffran: läcket skiäres up på pastayen, de öfwersta fläskskifworna borttagas och grisen ziras ut med krusade citron-skifwor eller grön persilja; När geleet är wäl kalt, och just i det samma det wil stanna, öses det öfwer grisen, och då det är wäl styfnat, så är det färdigt: om man wil, så kan läcket brukas uppå, eller ock kan det wara förutan. På samma sätt kan en färsk skinka af et ungt swin lagas, men den flås swålen utaf, och äfwen alla benen tagas ut, då hon ligger i ättickan med kryddorna 8 dagar, derest intet ättickan är för stark, då tål skinkan mindre. Äfwen på samma sätt kan giöras af en skinka som är saltgrön, men hon lägges intet uti ättica utan i watten, ej heller giöres geleet

då hwarken salt eller surt med ätticka, utan smakar då bättre at giöra det syrligt med kiersebärs-saft, eller något som stöder på sött. När skinkor härtil brukas, så observeras at de tåla långre grädndas i ugnen än grisen.

## Marinerad Gris.

Utaf en feter miölke-gris skiäres hufwudet och swålen slås af, sedan skiäres han i fyra delar, och kokas tillika med hufwudet i watten, blandat med win-ätticka, peppar, salt, ingefära, näglickor, basilika och rosenmarin; så snart han är kokad och tages up ur grytan, så beströs han med rifwit bröd och lägges sedan på halster och bryntes; dertil giöres en sauce med smör som brynes med litet hwette-miöl, slå dertil kiöttsoppa och litet hackad lök, basilika, lagerbärsblad, peppar, salt och litet win. Utur hufwudet, som ock bör wara kokat, tages hiärnan, hwilken kramas wäl sönder, den röres uti saucen på elden, men får då ej koka deruti, utan allenast blifwa wäl het; saucen slås på fatet och de 4 brynta grisdelarna lägges derpå, som böra hafwa en wacker brun färg.

## Fylder Gris.

Giör et hål i buken på grisen och tag nätt ut benen och kiöttet på bak- och mellandelen, men hufwudet och fötter blifwa sittande qwar wid huden: af det uttagna rå kiöttet giöres en farce på wanligit sätt, med ägg, blött bröd, peppar, salt, litet basilika, näglickor och fläsk, hwarmed grisen

sedan

sedan fylles, och sömmes tilhopa, samt jämkas at han får sin förriga skapnad; lägg så fläskskifwor i botten på en pankaks-panna, ställ grisen derpå, och slå en slef kiöttsåppa deruti, sedan betäckes grisen ofwanuppå med fläskskifwor och deröfwer med papper och så stekes i ugnen. Imedlertid förwälles lefwer och lungor allenast så mycket at söden löper öfwer dem: lät dem derefter i annat watten blifwa fullkokade med persilja, färskt fläsk, salt, peppar, timjan, och en näfwa förwäld syra, då slås altsammans på durkslag, at wattnet rinner wäl af: hacka det helt fint med 3 hårdkokade äggegulor, och fräs sedan smör och miöl tilsammans samt slå kiöttsåppa derpå; när det kokar up, så lägges den hackade maten deruti med litet hackad salvia och läter koka. Då det skal anrättas, så slås et litet glas rödt win dertil och saltas efter smak. Detta skal wara til saucen under grisen, och bör derföre ej wara så tiockt som et lungmos. När grisen skal anrättas, tages fläsket bort som ligger både under och öfwer honom, och lägges på fatet med saucen under.

## Fricassé på Gris.

Fricassé på gris giöres på samma sätt som af lambkiött, men swålen flås af, och när kiöttet är sönderhuggit, så skiöljes det uti upkokat watten.

## Gris i Façon af Lambstek.

På en fet miölk-gris skiäres bakdelen af i samma forme som en dubbel lambstek, sedan flås swålen af och läggbenen skiäres bort, då stekes han på

spett som en annan lambstek, men når han anrättas, så wändes niuren åt fatet.

## At steka Gris.

Härtil brukas små feta miölk-grisar, som först giöras ganska wäl rena med skrapande och twättning, skiäres sedan nätt up i buken och fylles med hela äplen eller hwilken sorte som behagas af deße efterstående fyllningar, sedan sömmas de tilhopa och sättes så långa som de äro på spettet, hwilket föres in wid bakdelen och uti munnen: låt spettet gå för en jämn eld, och sätt et stycke rent fläsk på en kött-gaffel, hwarmed grisen gnides som oftast, så blifwer swålen både mör och hård.

## Swiskon-fyllning til Gris.

Twå händer rifwit surt limpebröd brynes med smör i pankaks-pannan, tag åfwen så mycket swiskon, som twättas wäl och lägges på et linneklåde: wispa 3 ägg med et skiedblad franskt win, litet ätticka och säcker, lägg det stekta brödet deruti tillika med swiskonen och stoppa det i grisen, som sömmas tilhopa, och låt honom då straxt på spettet blifwa stekt, så blifwer intet brödet klibbigt; samma fyllning kan ock brukas när gås stekes.

## Annan fyllning til Gris.

Litet salvia hackas fin och blandas med rifwit bröd, hackad lök och stött peppar: detta stoppas uti grisen och sömmas tilhopa. När han är stekt, så giöres tiockt smör hwaruti slås litet ätticka, samma smör slås i fatet under grisen, och när han skiäres,

så

så röres fyllningen som är uti honom ibland det tiocka smöret på fatet tillika med hiernan, som då också tages ut.

## At giöda Swin.

När sädes-gårdet är utbetat om hösten, så sättas swinen på stigan, då gifwes dem strax in Antimonium crudum, hwilket är mig för säkerhet sagt skal bewara dem för dynt, nemligen et halft lod för et gammalt swin, och derefter proportioneras för de yngre, sedan giödas de på följande sätt: af gröpad hafra giöres en deg med kalt watten, så hård som en lagom hård limpedeg, den lägges uti deras ho, hwaraf gifwes dem som oftast om dagen, på det de ej må få förmycket i sänder, ty då stå de och påta i maten: morgon och eftermiddagen gifwes dem deremillan tun miöldrick af samma slags gröpe, som giöres af drank när den är förhand, och spädes ut med watten, men skulle kall winter infalla, at det fryser uti deras ho, så giöres deras dryck lium, ty dem må ej gifwas förhet, hwaraf de fara illa. Ibland gifwes dem tårkad hafra som ränsar deras tänder, äfwen är ock godt at slå urin uti deras miöldrick, samt släcka biörkbränder deruti, hwilket ock bidrager at förhindra dynt. När hwart och et stort swin upätit på detta sättet en tunna hafra, så bör det wara fullgiödt, om det intet warit alt för magert, när det blifwit insatt. Det är mig ock berättat, at swin skola må wäl af runnebär, af hwilka litet kan läggas ibland deras mat, men en eftertänksam hushållerska kan sielf försöka, huru stor nytta derwid är, ty om des wärkan är mig ej bekant.

# At tilreda Kalkoner och Höns på åtskilligt sätt.

## At giöra rena allahanda slags Fiäder-Fä.

Af giäß, ankor och wilda änder pläckas först fiädrarne nätt, hwilka läggas uti et kiäril och sedan dunen uti et annat, efter som den ej bör blandas tilhopa, de stora gåsfiädrarne uti wingarna ryckas intet ut, emedan de til annat bruk kunna nyttjas, om man icke deraf wil taga til skrifpennor; sedan swedes håret i hast af kroppen öfwer lågeld af halm, och gnides strax med et linneklåde, så blifwa de hwita; gåsfötterne hållas äfwen öfwer lågan och wändes så länge tils det yttersta skinnet blåddrar sig rundt omkring, hwilket med bast uti handen afwrides. Fogel, Kalkoner och Capuner böra pläckas, hwilket bör ske med de twå senare strax efter slacktningen medan de äro warma, men när man wil skålla höns eller unga kycklingar, bör wattnet ej wara för hett; ty då går skinnet sönder, i synnerhet på det som är ungt: Om tiden tillåter, så bör det ej tagas ur dem samma dag, emedan de blifwa bättre och mörare, om de få hänga med sina inälfwor öfwer natten, och kunna dermed förwaras 2 weckor om wintren, då de blifwa wäl frusna, ty om de urtagas och blifwa liggande, så rännar kiöttet; när de skola rengiöras, så skiäres långst efter på ryggen wid halsen et lagom hål på skinnet, derest kråfwen tages ut med strupen, sedan

stickes fingret wäl in i samma hål och fares dermed rundt om i hönset, så låßna inelfworna; derpå skiäres neder wid åndan rundt omkring skinnet, på den öpning som hönset hafwer af naturen, dock så at intet tarmarna gå sönder, hönset lägges på bordet, och tryckes med handen på bröstet, så gifwa inelfworna sig fram: tag sedan uti och drag tilfyllest ut, och skulle hålet då wara förtrångt, så kan litet öpnas på båda sidor; örmagen och lefweren skiljes ifrån tarmarna, på den senare tages gallan bort, men på den förra skiäres bort de små knylarne på bägge sidor, sedan öpnas han och drages skinnet af honom, och derefter twättas alt wäl rent, men när fötterna nyttjas, så skiäras klorna bort. Huru inälfwor af gäß böra rengiöras, finnes beskrifwit wid swartsäppa.

## På hwad sätt Kalkoner böra upsättas til stekning.

Sedan kalkon är wäl rengiord, hugges halsen af, men lämnas en liten bit wid kroppen, med hwilken han kan bindas fast wid spettet; sedan lägges et mångdubbelt kläde på bröstet, på det intet skinnet går sönder, når derpå bultas med en träklubba, så at bröstbenet går wäl neder, och benen huggas af nedanför knänen: då stäppas i det rummet der kråfwen har sutit, et stycke hwette-bröd hwaraf skårpan är skurin som doppas uti söt miölk; när hela wingen skal sittja qwar, så wikes den yttersta ändan af wingarna bakom ryggen, och inuti den ena lägges lefren, men i den andra örmagen, som först är skärrad något diupt i rutor, derefter föras låren

up och tryckas neder åt ryggen: då fästas de fast med en sticka, men lagas så at han blifwer rund öfwer bröstet: om man wil hafwa honom blekt stekter, så fästes han på spettet med smort papper öfwer, och begiutes som oftast med smör: är det en gammal kalkon, så tål han at gå för elden nästan i 2 timmar, men eljest på mindre tid. Unga kalkoner sättas up til stekning lika som fogel med wingarna afhuggna, och späckas på samma sätt: kort för än steken skal anrättas, så begiutes hon wäl med smör, och straxt derefter beströs med sammanblandat miöl och salt: låt henne sedan gå för elden, til des hon blifwer wäl fraggad.

## Kalkon-Pastay.

När kalkon är rengiord, sättes han wackert up, wingarne huggas af nedan för den leden som sitter wid kroppen, och hugges i små stycken: wil man hafwa pastayen läng, så sträckes kalkon lång, men skal han blifwa trind, sa knäckes ryggbenet och föres tilhopa: låt honom tillika med wingar, ormagen och lefren uti kort watten koka lyckt, men wid försia upkokningen skummas wäl: sedan lägges deruti lagerbärsblad, något salt, litet basilika och ingefära: När kalkon är half kokad, så tages han up at kalna, då silas såppan och giöres litet sauce deraf med rifwit bröd, et skiedblad win, smör, peppar och en hel lök; låt henne då koka til des hon blifwer samblig, och salta efter smak, ställ henne sedan at kalna och tag bort löken, giör en farce af höns-och kalfkiött sådan som til tamt kiött är tienlig, samt en hård pastay deg som formeras efter kalkons storlek, sedan

sedan läggas på botten i degen tunna fläskskifwor, och utbredas af farcen på fläsket, lägg då kalkon derofwanuppå, derefter skiäres örmagen i strimlor och strös öfwer champignoner, några citronskifwor och oliver som stenarne äro uttagne, då wingarne läggas äfwen deruti: sedan hälles af saucen deruti, men aktas at han intet rinner under farcen, utan at han stannar derpå: betäck kalkon med tunna fläskskifwor och lägg låck öfwer af degen, men wät det wäl med watten, at pastayen blifwer wäl tätt; skiär ut blad och blommor af samma deg, eller giör små foglar, wät det och fäst uppå, at han får anseende; stryk sedan öfwer med wispade ägg, och ställ honom i ugnen på papper, men så snart degen utan uppå får en liten stadga, så stickas ofwan uppå några hål med en fin gaffel, när han då blifwer wäl bakad, och något för än han skal anrättas, så wärmes den öfriga saucen, Pastayen öpnas, fettet skummas af och tages bort, de öfwersta fläskskifworna och saucen slås deruti, om han ätes warm, men skal han ätas kall, så slås et par skiedblad win deruti, då bör ej heller någon talg läggas uti farcen som dertil brukas, utan i det stället fläsk och smör.

## Kalkon-Pastay på annat sätt.

Kalkon späckes med fläsk och lägges 3 timmar i ätticka med peppar, ingefära, lagerbärsblad, basilika, timjan, lök och salt, sedan giöres en farce af höns eller kalfkiött med kalkon-lefren, fläsk, smör, krydder, anjovis, salt, gröna krydder, ägg och bröd, och dermed sedan handteras på wanligit sätt: giör

en

en ordinair pastay-deg af hwette- eller fint råg-miöl, och formera den som en kalkon; lägg fläsk-skifwor på botten, sedan farcen och derofwan uppå kalkon, men håll all åttickan wäl under honom, hwilken sedan betäckes med fläskskifwor och något smör, lägg läck derpå af samma deg, hwarmed han gifwes helt tätt, och krusa honom ut efter behag, lägg honom sedan på papper och låt gräddas i ugnen, men när han fått litet stadga, så stickes deruti med en fin gaffel och låter honom gräddas 3 eller 4 timmar, alt efter kalkons ålder; en stund förän det anrättas, så öpnas han, de öfwersta fläskskifworna tagas bort, och alt det feta skummas af, samt slås hwitt win deruti, om han ätes kall, men ätes han warm, så slås deruti hwit couli, som blifwit samlat med rifwit bröd.

## Fyld Kalkon i Ragout.

Sedan kalkon är wäl rensad, tages några kalkon-lefrar, eller i brist deraf hönslefrar, hwilka hackas mycket fina med färskt eller salt fläsk; dertil läggas 3 ägg, något rifwit bröd som är blött i miölk, litet smör, peppar och salt, stöt det sedan at det blifwer helt smidigt; hwarmed kalkon fylles emillan kiött och hud, och sedan stekes på spett: gör dertil en brun sauce på följande sätt: lägg litet hwette-miöl i smöret som kalkon blifwit stekt med, och låt det fräsa tilhopa, slå der til brun couli eller kiött-sappa, och låt koka med något lök, litet salvia, peppar, persilja och salt; sila det igenom durkslag, lägg kalkon deruti och låt koka med et glas win, samt afskalade oliver, så är han färdig. Den som behagar

gar hafwa kråft-sauce i stället för denna bruna, så går det ock an, men då slutas oliverne ute, och brukas kråft-stjert, då saucen giöres röd med kråftsmör och samblig med rifwit bröd.

## Kalkon Ragout med grädda och Macron-Gryn.

Unga kalkoner fyllas emillan hud och kiött med kiött- eller fisk-farce och kokas lyckt i litet watten; då skummas wäl wid upkokningen, och sedan lägges deruti lök, basilika, persilja, salt, peppar och ingefära; imedlertid tagas färska champignoner, riskor eller ock förwälda murklor eller tryffel som hackas fint, och låter det fräsa i smör, derpå strös litet miöl, och när kalkonerne äro nästan kokade, så silas litet af den såppan derpå, och dertil lägges då sönderkramade fina Macron-gryn och kalkonerne, hwilka man tillika med Macronerna låter blifwa fullkokade: och sist slås litet söt grädda deruti. Härtil kan ock brukas stekta kalkoner, men då giöres saucen af kiöttsåppa och kalkonerne läggas litet uti at dermed koka förän gräddan kommer dertil, hwilka ock böra wara mycket blekt stekta. Af feta kycklingar kan giöras på samma sätt. När det anrättes, så rifwes muskott öfwer.

## A la Daube på Kalkon.

Sedan kalkon är rengiord, huggas wingarna af och sättas wackert up, sedan kokas han uti en wäl förtent kittel med tilräckeligt watten, lagerbärs-blad och litet salt; wid första upkokningen skummas wäl, och låter honom sedan koka lyckt, til des han

blifwer miuk; då lågges han uti kalt watten til des han är kall, men såppan som han kokat uti, silas genom hår-sil och ställes sedan at kalna: af et kalf-hufwud och 4 fötter kokas et hårdt gelée som ock silas och ställes at stelna; då tages wål bort alt det feta som lagt sig ofwan uppå, geléet slås sedan uti en wål rengiord förtent kittel, men det grumlet, som lagt sig wid botten, tages bort, åfwen ock skummas det feta af såppan som kalkon kokat uti, och hon slås också uti kittelen samt acktas at intet grummel följer med, deruti låggas ock 16 lod hiorthorn, hwilket förut wål skiöljes: låt sedan koka lyckt, til des det blifwer hårdt, hwilket kan försökas, når litet slås på en talrik och ställes at kalna; då silas det genom en serviette, och låter det litet stå, at det tiocka eller grumliga får siunka til botten, derpå hålles det af uti en wål rengiord castrull, hwartil lågges litet såcker och afklaras då på elden med äggehwita och et qwarter winätticka som et annat gelée, och låter det sedan rinna genom en serviette, men wil man hafwa det rödt, så slås barbaris-saft deruti i stället för ättickan: emedlertid spåckes kalkon med canel och någlickor, på det sättet, at utkrusade citron-skifwor fåstas dermed fast på bröstet uti god ordning, sedan tages en krusig forme eller annat diupt kiäril, som är litet widare än kalkons storlek, och slås först litet deruti af geléet på botten, som wål bör stanna, dock måste det wara så mycket, at ej bröstet stöder på botten, då lågges kalkon derpå med bröstet nederwänt, och dertil hålles sedan alt det andra geléet, som bör wara wål kalt, men ej styfnat: om det är så mycket gelée, at det står öfwer kalkon,

kon, så skadar det intet, och då det stått så länge at gelect är wäl stannat derpå, så är han färdig: När han skal brukas, så hålles kiärillet litet öfwer kål-eld och wändes om, så at det uti hast låßnar, och stielpes då straxt på en bruten serviette öfwer fatet. Wil man hafwa kalkon stående några dagar, så stiälpes han intet utur kiärillet, förän han brukas. På samma sätt kan giöras af ankor och feta höns.

## Grillade af stekt Kalkon eller Kycklingar.

Skiär kalkon i små stycken och doppa dem i smält smör, wältra dem sedan i sammanblandat rifwit bröd, hackad persilja, peppar och salt; stek dem derefter på halster med smort papper under, så mycket at de blifwa genomwarma och gulaktiga; utaf de ben, som dertil ej kunna nyttjas, kokas imedlertid en sauce på det sättet, at de först stötas och sedan kokas med litet watten til des all musten är utur dem, då säppan silas genom en här-sil och deruti läggas skalade oliver, anjovis och lök, altsammans fint hackat; låt det då koka med smör, rifwit bröd, litet ätticka och senap; när saucen är samblig, slås han i fatet, och kiöttet lägges derpå i god ordning.

## Kalkon-Ragout med Skinka.

Koka kalkon som capoun à la braise, eller stek honom på spettet, och hacka imedlertid kokad skinka hel fin med litet persilja och lök; lägg det i en castrull tillika med litet smör, låt det fräsa och strö litet miöl uppå; rör wäl om, och slå sedan derpå

hwit eller brun couli, hwarmed det litet kokar: När kalkon anrättas, så krammas litet citron-saft uti saucen, som sedan slås öfwer kalkon.

## Kalkon=Ragout med Ostron.

Wingarne huggas af kalkon, och sedan fylles der kråfwan har sutit med fisk=farce, som bör wara ostron ibland, åfwen ock fylles han emellan hull och skin wid låren, och sättes sedan wackert up, samt stekes på spett: innemot han är stekt, så giöres en sauce på sätt som följer: lägg en god del nyß upbrutna ostron uti en castrull, slå dertil litet hwit couli, smör, rifwit bröd, peppar, och muskottblomma, låt det litet koka til des det blifwer sambligt, och salta efter smak, när kalkon är stekt, så skiär några skårror långst efter i bröstet och kramma honom emillan fat; den saften, som då rinner ut, slås uti ostron-saucen, och litet citron-saft krammas ock uti; sedan anrättas kalkon, och saucen slås öfwer.

## På hwad sätt Kycklingar och Capouner upsättas til stekning.

När kycklingar äro rengiorda, så hugges af dem något mer än halfwa halsen och benen nedanföre knäet, bröstbenet brytes neder, örmagen och lefren fästes innom wingarna; då stoppas uti kycklingarne pläckade persiljeblad, upblandade med smör, och sedan föras låren tätt til bröstet, dock litet neder åt ryggen, samt fästas fast twärt igenom med en sticka. Wid höns och kycklingars upsättjande lagas så, at de se fylliga ut och trinda i bröstet; men

när

når Capouner stekas, så huggas wingarna af dem, och på lika sätt upsättas som fogel. Kort för än all stek anrättas, så fraggas hon up med sammanblandat miöl och salt.

## Fricassé på Höns eller Kycklingar.

När hönsen äro rengiorde, hugges halsen af, och wingarna likalades nedan för den leden, som sitter näst wid kroppen, benen huggas af nedan för knän och sättas sedan wackert up, om man wil hafwa dem hela; men eljest hugges altsammans uti små nätta stycken; och hönsen twättas rena och sättas på elden i kalla watnet; så snart det kokar up, så skummas det wäl, sedan lägges derpå litet smör, en hel lök med några skårror uti, litet kråßad ingefåra, 2 eller 3 persiljerötter eller en knippa persilja och något citron-skal: låt dem med låck koka, til des de blifwa nästan fullkokade, då tagas de up, läggas uti et stenkäril och saltas litet uppå med fint salt, hwaröfwer lägges en sten-talrick eller fat, då silas imedlertid såppan, som hönsen kokat uti, och lägges smör uti en castrull, som fråses med litet hwettemiöl, sedan slås den silade såppan derpå, och lägges dertil litet muskottblomma, och när det kokar up, lägges hönsen deruti, som då böra fullkokas, men lefren och örmagen skiäres i strimlor och lägges dertil, samt murklor, riskor, eller champignoner: När det skal anrättas, redes saucen af, som då ej bör wara för lång, med 3 eller 4 äggegular, hwaruti slås ätticka, citron-saft och säcker. Observeras, når såppan silas, at persiljan eller rötterna, löken och citron-skalen tagas bort.

## Pastay på Höns.

När hönsen äro kokade på samma sätt som de näst föregående, dock utan afredning med ägg, så ställas de at kallna; sedan smörjes et fat med smör, och de kokade hönsen läggas derpå med murklor, champignoner, eller om sparis är för hand, så förwälles han, skiäres sönder och lägges dertil, litet af saucen slås ock uti, och det öfriga förwaras til des pastayen är färdig bakad; wät sedan brädden på fatet med watten, och lägg öfwer både brädd och kiöttet en dubbel utkaflad tortedeg, men den öfwersta krusas ut; giör ej någondera förtiock, dock bör den öfwersta wara litet tiockare, smörg sedan öfwer med wispade ägg, och låt gräddas i ugnen: När han skal anrättas, så slås den saucen uti en castrull, som öfwerblef, hwilken afredes på samma sätt som fricasséet, då pastayen öpnas, och den afredda saucen hälles deruti.

## Capoun à la Braise.

När capoun är rengiord, så huggas wingarne utaf, och upsättas samt späckas med fläsk; då lägges uti en guten järnpanna först öfwer hela botten fläskskifwor, sedan oxkiöttskifwor och capoun derpå samt en slef kiöttsåppa, dertil läggas ock skalade hela lökar, hel peppar, 3 hela näglickor, persiljerötter och citron-skifwor, lägg et tätt låck uppå, och låt det med sackta eld öfwer och under koka til des capoun blifwer fulkokad; giör sedan en sauce af den såppan, som blifwer deraf, med murklor, champignoner, kalfbris, citron-skifwor, salt och

litet mera kiöttsåppa, om så behöfwes, men giör honom samblig med brunt smör och miöl, då det anrättas, slås saucen öfwer capoun, men fläsk- och kiöttskifworna tagas bort.

## Stekta Capouner med Ostron.

När Capounerne äro rengiorde, så fyllas de med rå ostron, som äro blandade med rifwit bröd, litet muskottblomma, peppar och smör: sedan sömas de tilhopa och stekas på spett, samt begiutas som oftast med smör, och när de anrättas, så slås stek-smöret under dem i fatet.

## Kycklingar i Façon af unga Kalkoner.

Feta kycklingar plåckas och icke skållas, men sättas up lika som fogel med wingarne afhuggne, men sträckas något långliga, så at de likna kalkoner, då doppas de uti upkokat watten, och späckas sedan med fläsk som annan fogel, samt derpå stekas på spett; När kycklingarna på detta sättet lagas, så skal mången äta dem för unga kalkoner.

## Farcerade Capouner eller Kycklingar.

Hönsen sättas wackert up, wingarna huggas af, och böra sedan nästan fullkokas, på lika sätt som et fricassé; derpå tagas de up, och hela bröstet betäckes öfwer alt med en fingers tiocklek af rå fisk-farce, dock obſerveras, at bröstet behåller sin förra forme, sedan läggas i god ordning afskalade

kråftstiertar, samt förwälde och i tu skurne murklor om hwart annat som tryckes litet neder i farcen, så at det sitter fast, men synes wål, derefter sömmas en tunn linneklut,, som först doppas uti warmt watten, omkring hela hönset och låter det blifwa fullkokat, då det sedan lagas som et annat fricassé. Men når det afredes, så tages klådet bort.

## Höns eller Kycklingar med Sauce haché.

Hönsen upsåttas och wingarna afhuggas samt stekas eller kokas som Capoun a la Braise: giör imedlertid en farce af kokat eller stekt får, eller kalfkiött, och lågg deraf en rand omkring fatet; giör då en sauce haché som ibland kiött-saucer står beskrifwen, dock utan surt, och når hönsen åro kokade eller stekte, så låggas de uti fatet och saucen slås deröfwer: låt det litet stå at kalna och strö sedan deröfwer sammanblandat hålften rifwit bröd och rifwen ost, sått i ugnen, och når det får en wacker fårg, så kan det anråttas: och om då litet citron-saft krammas deröfwer, så får det båttre smak.

## Kycklingar en Marienad.

Små kycklingar skiåras i tu efter långden och bultas hel platta; sedan låggas de uti upkokat watten med litet hel peppar, 3 a 4 någlickor, några lagerbårsblad, lök, basilika, litet åtticka och salt: låt dem dermed koka til des de blifwa lagom minka, då tagas de up, låggas på et linneklåde, så at alt wattnet rinner af och blifwa som litet torra:

ra: sedan doppas hwar halfwa uti wispade ägg, och wältras derpå i sammanblandat hälften riswit bröd och hwettemiöl, derefter kokas de uti skirat smör til des de blifwa gul-bruna, och anrättas sedan warma på en bruten servietté med brynd persilja i smör och citron-skifwor omkring.

## Höns med persiljerötter.

Sedan hönsen äro rengiorde, huggas wingarna af och sättas wackert up, sedan kokas de lyckt uti kårt watten med en hel lök, ingefära, något smör och litet salt, men wid upkokningen skummas wäl: När hönsen äro nästan fullkokade, så lägges smör uti en Castrull, och låter det fräsa med något hwettemiöl, då silas derpå af hönse-soppan, och när det kokar up, så lägges deruti en god del persiljerötter som äro skurna i fina strimlor, hönsen läggas deruti samt litet muskottblomma och salt efter smak: låt det då koka til des både hönsen och rötter blifwa möra, då örmagen och lefrarne skiäras i strimlor och läggas åfwen dertil. Wil man hafwa wingarne deruti, så huggas de uti små stycken, och kokas tillika med hönsen: När det anrättas, lägges något rötter och strimlor af örmagen öfwer bröstet på hönsen; denna sauce får intet wara för tunn, utan så tiock som til et Fricassé.

## Kycklinge Hattelet.

När kycklingarne äro rengiorde, huggas de i fyra delar, om de intet äro för stora, sedan fräsas de i smör, miöl, peppar, ingefära, litet basilika, persilja, lagerbärsblad, litet timjan, salt och lök; derpå slås

då kort kiöttsåppa eller upkokat watten, och låter dem koka til des de blifwa möra, då tagas de utur saucen, och ställas at kalna. Saucen silas genom durkslag, som då ej får wara tun, hwilken ställes at kallna, men röres uti honom ibland, så at det feta ej stadnar ofwanuppå: När altsammans är kalt, sättas styckenen i ordning på små silfwerfogelspett, och dåppas uti saucen, sedan wåltras de uti rifwit bröd, bindas wid stekspettet, och låter dem för en stark eld få en lagom brun färg, men öses intet något på dem: När de skola anrättas, wärmes saucen, som de tilförene kokat med, hwilken slås i fatet, och de små spetten läggas derpå. På samma sätt kan giöras af öfwerblefna stekta kycklingar, allenast man då lagar at saucen blifwer mustig och smakelig.

## Gröna Kycklingar.

När kycklingarne äro rengiorde, huggas de midt i tu eller sättas up, men giöras mycket platta, då låter man dem koka up uti watten som skummas wäl, sedan tagas de up, och så silas såppan; lägg derpå kycklingarna hwarftals uti en Castrull med nog plåckade persiljeblad, litet muskottblomma, peppar, salt, wäl smör och rifwit bröd; häll sedan såppan derpå och låt koka med låck til des hönsen blifwa miuka, så kan det anrättas.

## Kycklingar med gröna Ärter och Sparis.

Kycklingarna fråsas i smör och sedan strös hwetemiöl derpå, dertil slås upkokat watten, litet mej-

mejram, hackad persilja, peppar och salt samt muskottblomma och låter det koka: fräs imedlertid gröna utspritade ärter i smör, och när de blifwa wäl gröna, så slås de til det andra, då det är kokat och skal anrättas, så redes det af med litet söt grädda och ägg-gulor, och sedan strös hackad persilja öfwer. Kycklingar stufwade med sparis lagas ock på samma sätt, allenast sparisen skiäres som små ärter och icke fräses i smör, utan förwälles litet i watten, hwilken sedan lägges uti, inemot det blifwer fullkokat.

## Brun Ragout på Höns eller Kycklingar.

Hönsen sättas wackert up och fräsas uti smör til des de få en god färg; då strös något miöl derpå, och när det litet fräsit tilhopa, så slås brun höns-couli dertil och låter dem då koka med litet basilika, lagerbärsblad, ingefära och muskottblomma; litet förän de anrättas, lägges derpå rökt skinka, som är skurin i små tärningar, och röres så at saucen blifwer samlig wid anrättningen.

## Skätthöns på stekt Kalkon eller Höns.

Hugg sönder stekt kalkon eller höns i små nätta stycken, lägg det sedan uti en Castrull med litet rifwit bröd, salt, stött peppar, smör och en sönderskuren lök, slå en slef watten derpå eller något mera och låt det koka til des saucen blifwer samblig och hafwer god smak, så kan det anrättas.

## Kycklingar eller Höns med röd Sauce af Kråftor.

Hönsen kokas uti kort watten, hela eller halfwa, och wid första upkokningen skummas wäl; sedan lägges på dem litet hel ingefära, lagerbärsblad, salt och smör: imedlertid förwällas kräftor som skalas, kräftstiertarna skiäras i strimlor och af skalen giöres kräft-smör, då ock förwällas murklor hwilka rånsas och upfräsas i smör: När hönsen äro nästan kokade, tagas de up och saucen silas; sedan fräses kräft-smöret tilhopa med litet miöl, dertil slås så mycket af den silade saucen som är nödigt, hwilken röres wäl om, och då han kokar, läggas hönsen deruti tillika med murklorna och de i strimlor skurna kräft-stiertarna, litet muskottblomma och salt efter smak, låt det dermed litet koka, och då det anrättas, redes saucen af med 2 a 3 äggegular. Den som behagar kan ock lägga härpå oxegommar skurna i strimlor och upfrästa i smör.

## Stekta Kycklingar med Stickelbärs Sauce.

När kycklingarna äro stekta, slås stickelbärs saucen först i fatet och steken lägges derpå: Denna sauce står upteknad bland saucer til kiött.

## Hacherade Höns på annat sätt.

Sedan hönsen äro rengiorde, huggas wingarna at nedan för den leden som sitter wid kroppen; sedan öpnas huden nätt ifrån bröstet på den ena sidan, och alt bröstkiöttet tages af, och hackas fint,

med en god del märg eller niurtalg och litet fläsk, derefter stötes det med litet win och til hwart höns 2:ne ägg, salt, muskottblomma, peppar, basilika och litet rifwit bröd; når altsammans är wäl tilhopa stött, fylles det på bröstet igen och huden drages öfwer, som fästes wäl til med små stickor, då hönsen sättas wackert up så at de få sin forme; låt sedan så mycket watten eller kiöttsåppa koka up som kan stå öfwer dem, då de läggas deruti, och när det kokar up, så skummas wäl och lägges dertil en qwist rosenmarin, lika mycket basilika, lagerbärsblad, hel peppar, muskottblomma, några citron-skifwor, et godt stycke smör, samt et halft qwarter win, och låter dem då koka med låck; När det skal anrättas, silas såppan och afredes med äggegular och litet hwettemiöl, hwarmed hon giöres lagom tiock och lång, då saucen slås öfwer hönsen och rifwes muskott uppå.

## Haché af Kalkon eller Höns.

Hacka bröstkiöttet af en stekt kalkon eller höns med något hierpar eller fågel-kiött och persilja, peppar, ingefära, salt och muskottblomma, hwilket lägges uti en castrull med smör och miöl, hackad tryffel eller murklor som först äro förwälde och upfråste i smör: låt altsammans på sackta eld litet fråsa med flitigt omrörande, slå sedan litet söt grädda eller miölk derpå, och låt sackta koka; haf då tilreds en farce på fatbrädden af något kokat eller stekt kiött, och låt den brynas i ugnen: När den är färdig och hackén skal anrättas, så lägges några ci-

tron-

tron-skifwor uti honom, som straxt slås uti fatet och der ofwan uppå läggas förlorade ägg.

## Haché på annat sätt.

Stekta hönsbröst hackas fint och blandas med samma kryddor som det förra, men skråfwen stötes och giöres deraf en couli: sedan lagas detta som det föregående, dock utan grädda; men citron-skifworna kunna då läggas uti straxt när coulin slås uppå, då det ock garneras med förlorade ägg när det anrättas.

## Kycklingar en Cottelette.

Sedan små feta kycklingar äro rengiorde, klyfwas de midt i tu efter längden och bultas wäl helt platta, samt doppas sedan uti smör och wältras derpå i sammanblandat rifwit bröd med salt och peppar: då lägges et smort papper på halster och kycklingarne derpå och låter dem då öfwer elden blifwa gulbruna på båda sidor: När de skola anrättas, så hafwes tilreds stickelbärs-eller senaps-sauce, som ibland kiött-saucer står upförd, hwilken slås i fatet och kycklingarne läggas derpå.

## Kycklingar en Robe.

Små kycklingar klyfwas i tu efter längden och bultas wäl, derpå läggas de uti upkokat och litet saltat watten, men tagas straxt up igen, och läggas på et linnekläde, at wattnet får wäl rinna utaf: sedan blandas tilsammans citron-saft, rifwit bröd, smält smör, hackad persilja, hackad anjovis, litet muskottblomma och peppar, som röres

wäl

wäl tilhopa; då tagas rena papper så stora som kunna räcka om hwar half kyckling, de bestrykas med ofwanstående blandning, och lägges sedan et omkring hwar kycklings halfwa, hwilken wikes hårt tilhopa, derefter stekas de på halster, men wändas så at de blifwa stekte på båda sidor, och sedan anrättas warma på en bruten serviette: härtil hafwes tilreds saucen uti en skål, hwilken giöres af brynt smör och miöl, med litet couli eller kiöttsåppa, fint hackad lök och anjovis.

## Capoun eller Höns=Ragout med Ostron.

Wingarne huggas af hönsen, och sedan sättas de up och läggas i kalla wattnet at koka med bröstet nederwändt: wid första upkokningen skummas wäl, sedan lägges derpå et godt stycke smör och så mycket af inkråmet på hwettebröd, at saucen deraf blifwer samblig; låt dem då koka med läck til des de blifwa lagom, sedan tagas hönsen up, saucen silas genom durkslag och sättes åter på elden at koka tillika med hönsen och en god del färska ostron, salt, peppar och litet muskottblomma; När Ostrorna äro kokade, så kan det anrättas.

## Höns med Pepparrot.

Hönsen sättas up och sedan fråsas uti smör, til des de få en wacker färg, slå sedan upkokat watten derpå, men ej mera än det står öfwer dem, låt sedan koka lyckt med rosenmarin, persilja och salt til des de blifwa fullkokade; lägg uti en sauce-panna et stycke smör och låt det fråsa med litet miöl;

sila

sila af såppan som hönsen kokat uti, och låt något af det feta följa med, slå det til smöret och låt koka tillika med rifwin pepparrot, när hönsen anrättas, så hälles wäl all såppan utur dem och pepparrots saucen öses öfwer.

## Höns med Rofwor.

Höns med rofwor lagas på samma sätt som ankor med rofwor.

## Höns en Salade.

När stekta höns äro wäl kalla, så flås af dem den bruna huden, och sedan skiäres bröstkiöttet i tunna skifwor, dertil tagas kokade morötter, rödbetor och stekt lök, asskalade oliver och anjovis, hwilket altsammans skiäres i skifwor, och åfwen hwettebrödsskifwor stekta på halster: detta lägges hwarftals i god ordning åfwanuppå hwart annat uti et fat, sedan slås deröfwer sammanblandat olja och ätticka, så mycket at det blifwer lagom sauce deraf, och sedan garneras med en rand omkring af hackad persilja som lägges i rundlar eller någon annan façon. När denne rätt lägges före wid bordet, så skiäres han twärt igenom som en kaka. Feta och möra höns äro härtil bäst.

## Pastay på Kycklingar med brun Sauce.

Rånsa kycklingarna rena, sätt up dem med örmagen och lefren och stek dem på spett, när de blifwit stekta och äro kalla, så huggas wingarna

af dem nedanför den leden som sitter wid kroppen, men lefren och örmagen skäres i strimlor: bryn smör och miöl tilhopa, och slå sedan litet kiöttsåppa derpå eller brun couli, men i brist deraf tages så myc-ket af sådant watten som murklor blifwit förwälda uti, at det får lagom brun färg, och ökes til af annat watten at det blifwer lagom lång sauce; låt det sedan koka med et par skifwor af en skinka, en skärrad lök, lagerbärsblad, en liten qwist basilika, och salt efter smak: När denna sauce blifwer samb-lig och har god smak, silas han genom durkslag, och sättes sedan på elden igen, låt honom då litet koka antingen med afskalade och i strimlor skurna oliver eller oxegommar, dertil lägges då det smöret som kycklingarna blifwit stekta med, åfwen de i strimlor skurna örmagarne och lefren; sedan ställes denna Ragout at kalna, giör imedlertid en farce af fisk eller rådt kiött, hwilket som är för hand, och sedan en hård pastay-deg af groft hwettemiöl, hwil-ken skapas kantig eller i rundlar och betäckes inuti med en fingers tiockt af farcen: då läggas de stekta kycklingar deruti tillika med den kalla Ragouen, och betäckas först öfwer med farce, hwilken wäl tilhopa fästes med den på sidorne, och sedan med läck af samma hårda deg, som ock fästes wäl til-hopa, så at pastayen blifwer tätt, derefter krusas han ut at det får anseende, och smörjes då med wi-spade ägg och gräddas i ugnen: När han fått en liten stadga utan uppå, så stickes några små hål ofwanuppå med en fin gaffel, så spricker han intet, utan deraf behåller sin sauce: När han blifwer fullgräddad, skickes han up, och om då förmycket

fett

fett står ofwan uppå, så skummas det bort, och sedan anrättas han på en bruten serviette öfwer fatet. På samma sätt kan giöras af feta höns.

## Fylda Kycklingar.

Sedan kycklingar äro skållade och wäl renplåckade, så hugges nästan hela halsen af dem och wingarna nedan för den leden som sitter wid kroppen, benen skiäras af midt uti knåen, sedan skiäres en skärra uti huden ända ifrån halsen och neder til stierten, och derefter löses huden ifrån bröstkiöttet ända intil wingar och lår; då tages kråfwan först bort, och skiäres sedan alt bröst-kiöttet utaf, det bröstbenet tages bort, men lår och wingar böra sittia fast wid ryggen; sedan tagas inälfworna ut, örmagen och lefren rånsas, och altsammans skiöljes wäl, men i synnerhet inuti kråfwet, at ingen blod eller lungor der sitter qwar: när hönset är wäl rengiordt, så lägges det på linnekläde, så at watnet får wäl dragas ifrån, imedlertid hackas bröstkiöttet helt fint tillika med en god del fläsk och niurtalg, och giöres deraf en farce på lika sätt som farce af rätt kalfkiött; af halsarna och de afhuggna wingarna giöres ock en couli med något kalf-kiött på samma sätt som brun couli til höns; sedan giöres ock en fin ragout på efterföljande sätt: tag lefran, örmagen, förwälda murklor, afskalade oliver och rengiorda tupp-kammar, skiär detta altsamman i strimlor, och upfräs det först i smör, strö derpå något hwetemiöl, och slå sedan så mycket brun couli derpå at det blifwer tilräckelig sauce, och dertil lägges lagerbärsblad, en qwist basilika och salt,

salt, låt det sakta koka tilhopa til des altsammans är mört, saucen samblig och har god smak: då ställes det at blifwa wäl kalt, men röres ibland deruti, at det feta intet stannar ofwanuppå, men lagerbärsbladen och basilikan tages då bort; stryk sedan af den giorda farcen en fingers tiockt uti kycklingeskråfwen både wid ryggen och på sidorna, och lägg sedan den fina ragouen deruti, men lämna mästa delen af saucen, hwaraf något bör följa med; betäck sedan öfwer alt med farce, så at kyklingarna få sin förriga forme och at farcen wäl täpper med den på sidorne, så at ingen sauce rinner ut: drag sedan huden öfwer och sömma henne tilhopa midt uppå bröstet, men knyt henne fast wid halsen och neder åt stierten tillika med låren, så at det ser ut som wäl upsatte höns. Lägg sedan tunna fläskskifwor på et bläckfat och oxkiöttskifwor deröfwer, slå en liten slef kiöttsåppa eller watten deruti; lägg de fylda kycklingarna derpå och sätt dem i ugnen at bakas; när de i början fått en liten stadga utan uppå, så stickas några små hål med en fin gaffel igenom huden, och den öfwersta farcen på bröstet och låter dem sedan blifwa fullbakade: då tagas de utur ugnen, och när starkaste hettan är afgången, så drages tråden bort hwarmed de blifwit tilhopa sydda och ombundna, sedan doppas de uti wispade ägg och derefter wältras uti rifwit bröd som är blandat med hackad persilja, då läggas de på et med smör smort bläckfat och åter föras i ugnen igen, hwarest de blifwa ståendes til des de få en gul-brun färg, så kunna de anrättas på en bruten serviette öfwer fatet; men den qwarlemnade saucen af fina

Ragouen wärmes up och gifwes på bordet uti en sauce-skål. De kunna ock anrättas med sauce under dem i fatet, om intet den brutna servietten brukas, åfwen ock utan både serviette och sauce i fatet, men då garneras de med brynd persilja i smör, hwilket ock ser wäl ut.

# At tilreda Giäß och Ankor.

## At tilreda Gåshalfwor som ätas spickna.

När giäßen tagas ifrån halmstubben på åkren om höstren, så sättas de in til giödnings i fullmånad uti et rent rum; då hackas rofwor helt smått som beströs med gröpad hafra hwarmed de födas 3 dagar, och gifwes dem sedan ren strid-hafra så mycket som en åttondels tunna på hwar gås, men 4 a 5 gånger om dagen bör dem gifwas mat, dock så, at intet för mycket lägges för dem på en gång, och bör det altid hos dem stå rent watten och ren sand: När hwar gås upätit sin ofwanstående portion, så är hon til fullo giödd, och bör då wäga 13 a 14 marker, om intet giäßen äro för mycket små: När de då skola slacktas, så utsläppas de dagen förut om morgonen til watten, eller liummes watten uti et kar, hwarest de sielfwa få twätta sig wäl rena; sedan insättas de öfwer natten uti et rent rum, och följande dagen slacktas; när blodet är wäl afrunnit, så plåckas och

swe-

swedas de öfwer lågeld af halm och tårkas med linneklåde; sedan twåttas de med liumt watten och hwettekli som wål afsköljes, och derefter uphångas de til andra dagen, då alla spilor eller blodpinnar wål utplåckas, halsar, wingar och fötter afhuggas, ryggbenet utskiåres helt smalt, inmåtet och istret uttages och derpå twåttas rått wål inuti med liumt watten, samt skiöljes öfwer alt, at de blifwa hwita och ingen blod synes uti dem: då de således åro wål hwita, utböjes den klyfna ryggen wål ifrån hwartannat, at bröften få anseende och blifwa breda: derefter hångas de å nyo up, så at blodwatnet får wål afrinna til andra dagen, då de nedsaltas på följande sått: gnid dem först med fint salt, och beströ sedan botten uti et godt trå-kiåril åfwen med salt, derpå lågges et hwarf med gåshalfwor, åter strös fint salt uppå och sedan et hwarf med gåshalfwor, men altid fett sidan nederwånd: således fortfares tils alla åro hwarftals nedlagde, men på det sista hwarfwet strös något mera salt: då lågges en botten derpå som går neder til de insaltade giåßen, och derpå en sten som trycker dem tilsammans; når de legat 6 eller 8 dagar, tagas de up och drages igenom liumt watten, derefter låggas de på et bord, och strykas jåmna med hånderna, sedan tårkas de med et rent linneklåde wål rena, derpå uphångas de et eller 2 dygn uti kall rök och sedan sys omkring dem et tunt linneklåde eller omswepas de med grått papper, strax uphångas de igen i röken, hwarest de böra hånga 10 a 12 dygn med jåmn och kall rök, och sist uti et kalt rum der wådret får inblåsa. Mig år berättat at gåshalfwor kunna ock wådertorkas på

samma sätt som wädertorkade skinkor, de kunna blifwa liggandes en tid uti saltet, och när man wil bruka dem på kål eller ärter, så kokas de som et annat stycke kiött, sedan det är utwatnat.

## At tilreda Gåsister.

Gåsister hackas helt fint, och låter det sedan långsamt stå at koka med fint salt, til des det blifwer fulkokat, hwilket kan pröfwas när något deraf tages i en tråslef och det i slefwen kokar, så är det nog; då tages det ifrån elden och silas genom durkslag samt röres til des det blifwer nästan stelnat: sedan slås det uti en glaserad stenburk, så kan det nyttjas til pannkakor såsom annat smör för folket, och åfwen för dem uti kål och ärter. Pomada kan giöras på samma sätt af gåse- som swinister.

## At steka Gås.

När gåsen är wäl rengiord, så stoppas uti henne små äplen som äro pickade med en gaffel eller udhwaß knif, sedan sys skinnet igen med en trå, gåsen sättes på spettet och låter henne för jämn eld gå, men begiutes först med smör och sedan stadigt påöses med det som afrinner til des hon blifwer stekt: kort förån steken anrättas, så sraggas hon up med sammanblandat salt och miöl som en annan stek. Stekt gås kan ock fyllas med swiskon-fyllning af samma slag som til grisar.

## Gås med Surkål.

Gåsen fylles intet utan stekes på spett på wanligt sätt; imedlertid stufwas surkål som lägges under henne när hon anrättas.

## Gås med Savije Kål.

Gåsen kokas med hel peppar, ingefära, muskottblomma, lagerbärsblad och salt, sedan stufwas savije kål med smör, miöl, och såppan som hon kokat uti: När det skal anrättas, så lägges gåsen i fatet och den stufwade kålen slås deröfwer. Härtil nyttias allenast det hela bröstet och låren, skråfwet kan til annat bruk förwaras.

## At hielpa en mager Gås när hon skal stekas.

Inemot gåsen är stekt, så saltas hon och beströs som oftast med riswit bröd, men sedan får intet öfas up på henne.

## Gås med Gurkor.

När gåsen är wäl rengiord, så späckes hon med Asia eller salta gurkor och anjovis, samt stekes sådan på spett utan fyllning: då tages något af det fettet som drupit af gåsen, och deruti lägges salta gurkor eller litet Asia, som är skurit i något tiocka strimlor; låt dem deruti fräsa, strö litet miöl deruppå, och när det blifwer något gulbrunt, så slås kiöttsåppa eller watten deruppå och låter saucen koka med några citron-skifwor, lagerbärsblad och en anjovis, til des han blifwer samblig och har god smak; när gåsen skal anrättas, slås saucen i fatet och hon lägges derpå.

## Stekt Gås med Swiskon och Äplen.

Gåsen stekes utan fyllning på spett, imedlertid kokas swiskon helt miuka med watten, litet win,

såcker och canel, så at de kunna kramas igenom durkslag och blifwa tiocka som et mos: under den tiden skalas åplen som skiåras i tu och kiårnhuset tages bort, hwilka stufwas för sig sielfwa med såcker och watten, men aktas noga at de intet gå sönder: når gåsen år stekt och skal anråttas, slås swiskon-moset i fatet, åplena garneras omkring, och gåsen lågges derpå. Wil man bruka bara åplen, så kan kokas et tiockt åplemos, som fårgas med kiersebårs-saft och åplena stufwas hwita til garnering, eller ock giöra de åplena röda til garnering och moset hwitt. Denna rått kan åtas både kall och warm.

## Kall Pastay på Gås.

Låt en gås ligga öfwer en natt i åttická, formera sedan en hård pastay-deg i façon efter gåsens storlek, och giör rummet ej större ån at gåsen tillika med det nedanskrefne der uti får rum; lågg först på botten flåskskifwor och lagerbårsblad och sedan gåsen, hwilken bör wara spåckt med några någlickor och litet sönderbruten canel, några lagerbårsblad lågges ock på henne: sedan betåckes hon med flåskskifwor, och derpå med låck af samma deg som fåstes wål tilhopa, så at det blifwer wål tåpt, och då såttes hon i ugnen i 3 timmar; når degen fått litet stadga, så stickes deruti några små hål med fin gaffel ofwanuppå, och låter henne sedan blifwa fullgråddad, hwarefter hon tages ut och öpnas, och de öfwersta flåskskifworna tagas bort tillika med lagerbårsbladen, i bröstet såttes utkrusade citron-skifwor, och når det år wål kalt, så lågges omkring klart och stynat gelée, som år kokat af kalf-fötter med hiorthorn på

lika sätt som det til a la Daube, och sist anrättas pastayen på et fat med bruten serviette och utan läck.

## Gåse-Pastay med Kalf-kiött.

Flå huden och det feta af gåsen, skiär kiöttet sedan i små stycken och tag bort alla ben, af hwilka kan kokas soppa med hafwergryn: råsta gåskiöttet på halster, och låt det sedan ligga i ättika en fierdedels timma, tillika med lagerbärsblad, lök och salt; hwarefter kiöttet späckes helt nätt med fint fläsk, och då tages små stycken af kalf-kiött som späckas twärt igenom med fläsk; låt kalf-kiöttet litet brynas i smör, och tag det derpå up, lägg litet miöl i smöret och låt fräsa til des det blifwer gulbrunt; slå sedan kiött-soppa derpå som är kokad af kalf-kiött, och låt koka med litet muskottblomma, näglickor, salt och det späckte gåskiöttet: När detta litet kokat tilhopa och saucen blifwer samblig, så ställes det at kallna, då giöres imedlertid en ordinair hård pastay-deg af rågmiöl, hwilken formeras som en liten gås; lägg då först i botten fläskskifwor, beströ dem med peppar, litet muskottblomma samt lagerbärsblad, och lägg kalf-kiöttet derpå, strö åter samma krydder deröfwer och lägg gåskiöttet derpå; låt litet af saucen följa med, samt litet lök och citron-skifwor; öfwertäck sedan med fläskskifwor, och lägg läck på af samma deg, då pastayen giöres wäl tät, krusa ut honom efter behag, bestryk honom sedan med wispade ägg, och låt honom blifwa wäl bakad på papper i ugnen, men förgätes intet i början när degen fått liten stadga i ugnen at sticka små hol åfwan uppå med en fin gaffel; när han sedan blifwer fullgräddad och skal

anrättas, så öpnas han, de öfwersta fläskskifworna tagas bort, och den öfwerblefna saucen slås deruti, hwilken då bör wara upwärmd, men fettet skummas af; sedan gifwes det på bordet med serviette under på fatet, och des läck lägges uppå.

## At sylta Gås.

Gåsen skiäres midt i tu eller i 4 delar, och twättas sedan rätt wäl alt blodwatnet utur henne; derefter lägges hon i så mycket kalt watten, at det står wäl öfwer, och skummas wid första upkokningen; då lägges derpå lagerbärsblad, några hela näglickor, hel peppar, salt och kalfsötter och låter det sedan koka til des kalfsötterna giöra såppan litet mustig: då tages de up, och Gåsen kokas til des hon blifwer mör: sedan lägges hon up at blifwa kall, såppan silas och ställes för sig sielf; när hon är helt kall, så tages det feta wäl utaf, och sedan slås hon uti en castrull, och låter henne på frisk eld upkoka 2 eller 3 gånger, samt afskyftes litet emillan, men sista gången slås litet ätticka deruti och silas sedan genom en serviette: När såppan då är wäl kall, men intet styfnad, så lägges gåsen uti en kruka och såppan slås derpå: När man wil bruka deraf, så anrättas hon med sin sauce, men wil man någon tid conservera det, så smältes en smör-bättn öfwer.

## Dito på annat sätt.

Gåsen klyfwes, saltas uppå och stekes i ugnen; imedlertid kokas et gelée af hiorthorn eller kalfsötter, som intet upblandas, utan allenast afsilas, då stötes en giöppen tårra kiersebär och kokas uti et

stop

stop watten, til des watnet får smak af båren, sedan wrides det igenom et kläde, och slås derpå så mycket gelée, at man tycker det får liten stadga: dertil lägges då hel canel, säcker, och litet ätticka och låter det få 3 eller 4 upsiudningar på friskt eld, men aflyftes emellan hwar gång; låt det sedan rinna genom en serviette, och när gåsen och geléet är wäl kalt, så lägges gåsen uti et diupt stenfat och geléet slås deröfwer: När det anrättas, så lägges geléet öfwer och omkring gåsen. Kalkon kan inläggas på samma sätt.

## Ragout på Gås.

På öfwerblefwen kall gås kan giöras en sauce på samma sätt som senaps-sauce til stekt gås: men då hugges hon i små stycken och kokas deruti.

## Gås med Linsen.

Gås lagas med linsen på samma sätt, som ankor med linsen, men wil man dertil nyttia öfwerblefwen kall gås, så skiäres hon midt i tu, om den ena sidan är hel, hwilken då upwärmes på halster och bestrykes med smör, äfwen kan hon ock huggas i stycken, hwilka doppas i smält smör och wältras derpå i rifwit bröd, samt stekes sedan på halster; men af skråfwen och benen kokas soppa, hwarmed linsen kan kokas.

## A la Daube på Gås.

A la Daube på Gås giöres på samma sätt som på Kalkon.

## Ankor med brynda Rofwor.

Rofwor skalas, skiäras i strimlor eller som små rötter, och sedan brynas uti en panna med smör, samt röres flitigt om, så at de blifwa jämnt bruna; då strös hwettemiöl derpå, och när de dermed något fråsit, at miölet också litet mörknat, så tagas rofworna up och slås watten i pannan; då det kokar wäl up, så slås det uti en castrull, hwaruti lägges stekta ankor, litet ingefära och salt; låt dem något koka och lägg sedan rofworna dertil, hwarpå de böra koka til des saucen får god smak af rofwor: När det skal anrättas, så röres saucen så at intet det feta skiljer sig, och öses sedan tillika med rofworna öfwer ankorna.

## Ankor med brun Couli.

Ankorna stekas på spett, sedan skiäres ryggen och låren nätt ifrån bröstet, ryggen stötes hel fin, hwaraf giöres en brun couli med brun eller watten-soppa, anjovis, en liten bit hwitlök eller annan lök, lagerbärsblad, näglickor, peppar, salt och skårpan af et fransyskt bröd, så mycket at det blifwer sambligt: När musten är wäl utkokad, så slås litet rödt win der uti: sedan silas coulin genom en här-sil, och deruti lägges ankebrösten och låren, at allenast så mycket koka, at de blifwa warma, hwarefter de anrättas. Wilda änder och snäppor kunna lagas på samma sätt.

## Ankor med Lemon.

Ankorna kokas lykt i watten med kärt soppa, men skummas wäl wid första upkokningen: inemot

de

de äro kokade, tages de up, då smör och hwettemiöl fråsas tilhopa och af anke-såppan silas dertil, när det kokar up, så läggas ankorna deruti samt låter dem koka med lemon-skifwor, stött ingefära, rifwit muskott och salt, om ej lemon gifwer nog sälta: När de anrättas bör saucen wara samblig, så at intet fett står för sig sielf, hwilket hindras då deruti röres; sedan ankorna äro uplagde, så öses saucen med lemon-skifworna öfwer dem.

## Stekta Ankor at laga med sin egen jus wid bordet.

När ankorna äro stekta och wäl saftiga, skiäres de längs-efter med diupa skårror i bröstet, hwaruti slås peppar och salt, samt litet fin hackad hwitlök, när den kan tålas, deruti krammas ock citronsaft, och lägges et fat ofwan uppå dem, som trycker dem helt platta, så blifwa de goda.

## Ragout på Ankor med Linsen.

Til 2 ankor tages et godt qwarter linsen som kokas hel miuk uti färsk kiöttsåppa, kokad af siöwatten: imedlertid stekas ankorna på spett, och när linsen är wäl miuk och mosar sig, så krammas han genom durkslag, men lemnas litet deraf hel; då brynes smör och miöl litet tilhopa, och slås sedan dertil: det genom durkslaget krammade moset giöres lagom tiockt som en sauce och kan sedan blandas med mera kiöttsåppa om det behöfwes, hwaruti ock lägges litet af hel linsen; då giöres det litet söt-surt med ättica och säcker, eller ock brun sirap, om det intet har nog

brun

brun färg: När detta kokar up, så läggas de stekte ankorna deruti, samt litet af det smöret de blifwit stekta med, och låter dem deruti något koka: När det anrättas, så röres wäl uti saucen at han blifwer samblig, och sedan öses öfwer ankorna på fatet. Annan fogel kan lagas på samma sätt; men de späckas förän de stekas.

## Ank = Pastay.

Ankorna bultas helt platta och sedan råstas på halster; derefter späckas de med fläsk och ligga sedan en natt uti ätticka, tillika med en hackad lök, lagerbärsblad och basilika: sedan giöres en hård pastay-deg af rågmiöl i façon efter behag och lägges fläskskifwor på botten och deruppå ankorna, de beströs med litet stötte någlickor, peppar, lagerbärsblad, några små bitar canel och salt, samt slås litet af ättickan uti, hwaruti de legat, men löken silas ifrån, och fläskskifwor läggas sedan öfwer; derefter betäckas de med läck af samma deg, som giöres wäl tåpt och bakas derpå i ugnen 3 goda timmar, men när degen fått liten stadga i början, så stickes ofwan på med en fin gaffel några små hål, och när han då stått sin fulla tid, så öpnas pastayen, de öfwersta fläskskifworna tagas bort och fettet skummas åfwen bort, hwaraf giöres en sauce med brun couli, som sedan slås uti, om denna pastay ätes warm, men skal han wara kall så behöfwes ingen sauce.

## Ankor i Pastay med swart Sauce.

När ankorna slacktas, så wispas bloden til des han är kall, och deruti slås litet ätticka; då an-

korna äro wäl rengiorde, hugges ryggen nätt ifrån, men så at wingar och lår sitta fast wid bröstet; dock bör de 2 yttersta leder af wingarna huggas bort, bröstet bultas hel platta, och brynes hastigt öfwer frisk eld på halster; sedan läggas de en natt uti ättika med hackad lök, lagerbärsblad, samt basilika, och inläggas sedan uti hård pastay-deg som uti ugnen bakas på samma sätt som de föregående: imedlertid stötes ryggen helt fin och kokas uti watten med en lök och hel ingefära; när all musten wäl utkokat, silas coulin, och då pastayen skal anrättas, öpnas hon, fläskskifworna tagas bort och flottet skummas af, hwarmed giöres sauce tillika med den afsilade coulin, som sedan afredes med ankebloden och så mycket hwettemiöl at det blifwer lagom tiockt, då lägges deruti litet näglickor, säcker, surt och salt efter smak, och när pastayen anrättas, slås saucen öfwer.

## A la Daube på Ankor.

Af ankor kan giöras a la Daube på samma sätt som af kalkon.

## Ankor med Äple-Sauce som ätes kall.

Ankorna stekas på spett, och låter dem sedan blifwa kalla, då de späckas med canel och näglickor; sedan kokas et tunt äplemos med corinter och litet sött uti, alt efter som äplena äro sura til; när moset blifwer wäl kalt, slås det uti anrättningsfatet och ankorna lägges derpå. Men wil man conservera ankorna någon tid, så läggas de uti en kruka, och då slås litet ättika i moset medan det kokar, och när det är wäl kalt, så slås det öfwer ankorna i

krukan,

krukan, då det bör wara så mycket at det wäl står öfwer dem.

## At inlägga Ankor.

Ankor inläggas på samma sätt som gäs.

# Allehanda slags Wildt.

## På hwad sätt Fogel upsättes när den skal stekas eller brukas hel til andra Rätter.

Af halsen lämnas en liten bit wid kroppen, fogel wingarna huggas af nedan för den leden som sitter wid kroppen, och benen jämt wid knän, bröstbenet brytes wäl neder, så at han blifwer rund öfwer bröstet, sedan föras låren up, som tryckas neder åt ryggen och fästas så fast med en sticka som går igenom dem bägge, sedan doppas de i kokande watten, och gnidas straxt med et stycke smör, och när de äro kalla, så späckas de helt nätt med fint fläsk i täta rader, längst efter bröstet, sedan sättas de jämt på spettet, och låter dem sackta wändas för jämn kol-eld, men begiutes som oftast med smör; wil man slå litet söt miölk uti stekpannan, så kan något af smöret sparas: All stek bör flitigt påösas, medan hon går för elden, och kort för än hon anrättas, så beströs hon med sammanblandat fint salt och miöl. Om hierpar läggas en timma eller twå uti söt miölk för än de sättas på spettet,

så

så swälla de wäl ut och blifwa hwita; de kunna sedan under stekningen begiutas med samma miölk tillika med smör. Annan fogel blifwer äfwen god på samma sätt, men i synnerhet är det nödigt när han legat några dagar späckad och blifwit torr.

## Haché af Fogel.

Hacka sönder stekt fogel-kiött, stöt sedan benen, giör deraf en brun couli, och låt honom koka med litet basilika, lagerbärsblad, timjan, lök och skinkskifwor; när han är kokad, så låt smör och miöl brynas tilhopa, sila sedan coulin dertil och låt det koka til des det blifwer sambligt, då lägges det hackade fogel-kiöttet deruti, tillika med peppar, muskott och salt, låt det sedan blifwa ganska wäl hett, men ej koka, utan rör wäl om, garnera det omkring med fogel-lår, som äro stekte med smör i pankakspannan.

## Roullade med Fogel.

Giör en farce af rått oxkiött, skiär stekt fogel i små tärningar, men stöt benen, och koka deraf en mustig couli; förwäll murklor, oxgommar eller kalfbris och skiär det smått, lägg smör uti en Castrull och det i tärningar skurna fogel-kiöttet samt murklorna och oxgommarna, låt det fräsa, strö litet miöl på och rör wäl om; när det blifwer gulbrunt, så silas något af coulin deruti, och låter det stå at stufwas tilhopa med lagerbärsblad, en hel lök med några skårror uti, peppar och salt. När det blifwer sambligt och hafwer god smak, så tages löken bort och Ragouen ställes at kalna, men måsta saucen slås uti et annat kiäril; utbred imedlertid den rå oxkiött-far-

cen på en kalfhinna, något tiockare än en dubbel slant, och lägg Ragouen derpå, men låt intet förmycket sauce följa med, rulla sedan hinnan tilhopa, och lägg rullan uti en pankakspanna med tunna oxkiöttskifwor på pann-botten och slå en slef kiöttsåppa dertil, och låt det sedan i ugnen blifwa bakat; dock bör det först stickas några hål med en fin gaffel när det i ugnen fått en liten stadga, och då det är fullgräddat, så lägges rullan uti en castrull, och den saucen som blef öfwer Ragouen; äfwen slås deruti all sauce som runnit utur rullan i pannan, och låt honom deruti litet koka. Om saucen är förtunn, så lägg litet rifwit bröd deruti, och när det då blifwer sambligt, så kan det anrättas.

## Fogel-Ragout.

När fogelen är upsatt, som til stek, begiutes han med smör och halfstekes; derefter sättes pannan, som stått under steken, på glöd, hwaruti lägges litet hwettemiöl och något lök, låt det fråsa til des det blifwer gulbrunt, under stadigt rörande, då slås deruti så mycket couli, eller watten, så at det blifwer tilräckelig sauce, låt det koka med 2 anjovisar, litet ätticka, salt och säcker, men ej så, at det smakar surt eller sött, til des det blifwer sambligt, då silas saucen genom durkslag uti en järngryta, och fogelen lägges dertil med något afskalade oliver och murklor: Häruti kan brukas capris, riskor eller champignoner, hwilketdera som är för hand, låt fogelen deruti koka til des han blifwer mör, och när det skal anrättas, skiäres diupa skårror i bröstet långs efter på fogelen, hwaruti sättes utkrusade citronskifwor, så får det anseende.

Ha-

## Hacherade Orrar.

Orrarne stekas och sedan skiäres alt kiöttet af bröstet, hwilket hackas fint med någon niurtalg och litet fläsk, sedan blandas det up med 4 ägg, rifwit bröd som är blött uti söt miölk, salt, peppar, fint hackad lök samt ganska litet basilika. Detta arbetas wäl med en trästöt, så at det blifwer smidigt, och sedan fylles på bröst-benet igen, så at fogelen får sin ricktiga form; sedan skiäres fläsk som til späck-fläsk, men allenast hälften så långt, hwilket stickes uti fogelen i samma ordning som han wore späckad, då smörjes et bläckfat med smör, fogelen lägges derpå och låter honom blifwa gulbrun i ugnen, eller uti en tårtpanna; sedan giöres sauce dertil på lika sätt som den nästföregående, hwaruti han skal litet koka. Härtil kan ock läggas fint skurne oxgommar och kalfbris, som är förwäld och upfräst i smör.

## Fogel med Äppel-Sauce.

Stek ospäckta orrar på spett och begiut dem med smör, inemot de äro stekte, så saltas de, och när de äro fullstekte, läggas de på anrättnings-fatet; då slås öfwer dem et äppelmos, som är kokat med win, watten och säcker, samt corinter, om sådant behagas: men här observeras, at moset som slås öfwer bör wara warmt så wäl som foglarna. Denna rätt ätes mäst kall.

## At conservera Tiädrar och Orrar.

När man har mycken och rätt frisk fogel som ej så hastigt kan upbrukas, pläckas han, urtages och

twättas ganska ren utan och innan ifrån blod, sedan gnides han både utan och innan med sammanblandat fint salt och stött ingefära, hwarefter han straxt lägges på halster öfwer swag eld, låt honom långsamt blifwa wäl genomwarm, då han sedan lägges ut at blifwa wäl kall, derefter lägges foglarna uti en rensmakande fierding hwarstals med lagerbärsblad och hel kryddepeppar, sedan slås god ättika derpå, så mycket at det står öfwer dem; men när man wil bruka något deraf, så böra de först ligga 3 dagar uti watten, som ömsas alla dagar, dock äro de tienligare til Ragouer än stekar.

## Fogel=Pastay.

Tiädrar, orrar eller hierpar giöres wäl rena och sättes up som til stek, sedan halfstekas de på spett, hwarunder de begiutas som oftast med smör, och blifwa så stående at kalna: den pannan som stått under foglarna sättes på glöd, och til det smöret som då är deruti lägges litet hwettemiöl samt en skuren rödlök; låt det fräsa tilhopa at det blifwer gulbrunt, då slås dertil brun couli, sådan som til wilda pastayer är tienlig och låter det litet koka med 2 hela anjovissar; När saucen då är samblig och har god smak, silas han genom durkslag och åfwen ställes at kallna: Sedan formeras af hård pastay-deg någon façon som behagas, antingen kantig, aflång eller trinn, och den ställes på en tunn botten eller stadigt papper, men lagas så, at han kan bära sig, då lägges först i botten tunna fläskskifwor, samt der ofwanuppå utklappade kakor af sådan farce, som til wilda pastayer är tienlig, hwilka strykes tätt tilhopa i botten

ten och på sidorna, at ingen öpning är emillan kakorna: om det är grof fogel, så skiäres 2 diupa skärror i bröstet på honom långst efter och sättes deruti utkrusade citron-skifwor; men är det hierpar eller annan små fogel, lägges citron-skifworna emellan och sedan fogelen på farcen med afskalade oliver, murklor, champignoner eller riskor, hwilket som behagas: slå något af den tillagade kalla saucen deruti, at det intet blifwer för tårt, och täck då öfwer med utklappad farce; lägg sedan läck derpå af samma grofwa deg, som krusas ut efter behag, stryk öfwer med wispade ägg, och sätt honom uti en wäl warm ugn: när han fått en liten stadga utan uppå, så stickes uti läcket här och der med en gaffel, så spricker han intet, och låter honom sedan blifwa fullbakad, men något för än det anrättas, öpnas han och det feta skummas wäl bort, då slås tilräckelig sauce uti som förut bör wara warm, och sättes åter i ugnen så är det färdigt, och kan anrättas på en bruten serviette uti fatet.

## At laga Fogel=Pastay på fat.

Half-stek en tiäder på spett, och medan han är warm, så skiär af honom skråfwet och tag nätt bort hela bröstbenet, men laga så at bröstet behåller sin forme, giör en sådan farce, som til wilda pastayer är tienlig, tag sedan et fat som är lagom stort, och smörg det på botten med smör, lägg fogelbröstet derpå och låren bredewid så at det ser ut som fogelen wore hel, men skiär några skärror i kiöttet och sätt deruti utkrusade citron-skifwor; deromkring lägges några små stycken af farcen, som först äro

utklappade och litet stekta med smör i pankakspannan, samt murklor, champignoner eller annat smått som är för hand: wät fatbrädden med watten eller ägg och fäst en kant deromkring af hård pastay-deg i lika högd med fogeln; slå sedan deruti sådan sauce som uti den nästföregående är beskrefwen och klappa sedan ut af farcen, som bredes öfwer altsammans innom degkanten, kafla ut af samma deg som kanten är och lägg läck derpå, men fäst wäl tilsammans med äggehwitar, så at han blifwer tät, krusa ut efter behag, smörg honom med wispade ägg, och låt sedan gräddas i ugnen; men när han i början fått litet stadga, så stickes några hål med en fin gaffel i läcket, och låter honom sedan blifwa fullgräddad: När hon anrättas skiäres läcket up, och ses efter om deruti är tilräckelig sauce, eljest slås mera til som då bör wara warm. Skulle man wilja giöra denna pastay större än af et tiäderbröst, så kunna flere tagas dertil, men alla ben tagas bort, hwilka kunna nyttjas til couli när de stötas sönder, och dermed förfares som wid couli beskrifwes. På samma sätt kunna ock benen uttagas af grof fogel, då man deraf wil giöra pastay och inlägga honom uti deg, som om den här nästföregående är beskrifwit. Men när man wil giöra pastay på fat med hierpar, dufwor, rapphöns eller snöripor, så är dermed ingen annan åtskilnad, än den, at man då sätter degkanten på fat-brädden uti runda buckter. Dock tages inga ben utur sådane små foglar, allenast at de sättas wackert up när de stekas: då sådan små fogel lägges uti bara deg utan fat, så formeras degen i lika form som på fatet.

Kall

## Kall Fogel-Pastay.

När Pastay giöres på fogel som man wil hafwa kall, så är dertil tjenligast grof fogel, såsom orrar eller tiädrar, hwarutur benen då böra tagas sedan de först äro stekte, som i den nästföregående är beskrifwit; uti det smöret, hwarmed foglarna blifwit stekta, lägges litet hwettemiöl och lök, eller en liten sönderskuren rockenbäll, och låter det fräsa tilhopa, sedan slås dertil en brun couli som är rått mustig, och låter koka med afskalade oliver, anjovis, lagerbärsblad och ätticka, så at det blifwer litet syrligt, då röres wäl om, och när saucen har god smak och blifwer samlig, så slås han genom durkslag och ställes at kallna. Imedlertid giöres en farce af stekt fogel eller hwad som är förhanden, sådan som til wilda pastayer är tienlig, dock med den åtskilnad, at ingen talg lägges deruti, utan han giöres lagom fet med fläsk och smör, sedan läggas foglarna in antingen i deg eller på fat med fläskskifwor i botten, om han blifwer lagd uti deg, och deröfwer strykes ut af farcen, foglarna lägges derpå, och en god del af den kalla saucen slås deruti, då citron-skifwor sättes i bröstet, men ingen farce lägges deröfwer, utan fogelen betäckes först med tunna fläskskifwor och sedan wäl med et tätt läck af samma deg, som utkrusas och bestrykes med hwispade ägg, och sättes derpå i ugnen, men när han då får en liten stadga utan up på, så stickes några små hål i läcket med en fin gaffel, och låter honom sedan blifwa fullbakad, då tages han ut, läcket skiäres up och de öfwersta fläskskifworne tages bort, et litet

glas win slås deruti, samt något mera sauce, hwilken bör wara warm, om den ej är tilräckelig som är deruti, sedan föres pastayen åter i ugnen och när han litet har stådt, så tages han ut, då alt det feta skummas bort som står åfwanuppå, och ställes sedan at kallna.

## Fogel uti Gelée.

Sedan en tiäder eller orre är wäl ren giord, sättes han up, späckes och stekes halfstekt, hwar under öses flitigt uppå med smör: då tages 3 oxefötter som hären äro afskållade, hwilka skiäras uti stycken och kokas helt sönder; sedan silas spadet, och deruti lägges den halfstekta fogeln tillika med det smöret hwarmed han blifwit stekt; lägg dertil litet hel canel, något krossad spis-kummin, några skifwor salt lemon, win-ätticka och säcker efter smak, samt en liten bit smör: Såppan bör stå öfwer fogelen som kokas sackta och lyckt: När han är kokad, lägges han uti en castrull eller något annat kiäril, hwaruti fogeln ej bör ligga förnär botten, utan at litet såppa stannar under bröstet, då silas så mycket såppa igenom en hår-sil, at den står wäl öfwer, så kan han hålla sig i 8 dagar eller längre: När man wil bruka honom, så hälles kiärillet öfwer wärmen, och så snart det lossnar, stielpes det på fat med bruten serviette.

## Inbakad Orre eller Tiäder.

Fogeln pläckas, sättes up och halfstekes; imedlertid giöres en farce af rådt oxekiött: När fogelen är stekt, skiäres hela bröstet med benet utaf, men

wingar och lår blifwa qwar wid ryggskråfwet, hwilket noga bör observeras, at det ej går sönder, utan får behålla sin ricktiga skapnad: sedan giöres en fin ragout på följande sätt: Tag små skuren skinka i tärningar med både fett och magert, och koka henne något uti kiöttsåppa; när den är inkokad, så strös litet hwettemiöl derpå, men röres flitigt til des det blifwit gulbrunt, då slås brun couli dertil, och när det kokar up, lägges alt det kiöttet til som suttit på fogel-bröstet, hwilket förft bör wara skurit i små tärningar tillika med förwäld kalfbris lika smått, samt skurna förwälda murklor, litet muskotblomma och några strimmor af citron-skal, och låter altsammans stå at sakta stufwas: När kiöttet är mört, så lägges et skiedblad capris dertil, och sedan ställes Ragouen at kalna. Då bör det wara en samblig sauce: Tag sedan af den giorda farcen och klappa ut skifwor, lägg dem uti fogelskråfwet och ställ af samma farce på sidorna, dock så at det håller tilhopa och ingen öpning är emillan, då den kalla Ragouen lägges sedan deruti, stryk åter öfwer af farcen, men ackta at intet hål är hwarigenom såppan rinner ut; när denna farce är öfwerstruken, bör det se ut som en riktig fogel: Smörg då et fat eller pankakspanna, lägg honom deruti och låt gräddas i ugnen, men så snart han litet stysnar utan uppå, så stickes några hål i bröstet med en fin gaffel, så at immen kan gå ut, och när han då är måst fullbakad, tages han ut at kalna: då lägges öfwer honom en sådan deg som til tårtor, hwilken kaflas ut, krusas efter behag, och gräddas sedan i ugnen. Denna deg bör ej räcka längre neder, än

at det synes något af fogelen nedanföre; När han skal anrättas, wärmes litet brun couli, och skulle då någon sauce wara runnen ur fogelen, så slås den til den upwärmda coulin, hwilken sedan öses först i fatet, och så lägges fogeln deruppå, då bakelse-degen som ligger öfwer honom ej bör räcka neder i saucen: Skulle han wara tårr inuti när han wid bordet skiäres up, så slås up uti honom af saucen som är under; om man finner saucen wara för mycket fet som slås under i fatet, kan det skummas af när han anrättas.

## Pastay på Hierpar med hwit Sauce.

När hiärpar äro rengiorde och upsatte som til stekning, så doppas de uti upkokat watten och bestrykes straxt med kalt smör, sedan lägges hierparna uti en castrull och derpå slås så mycket kiöttsåppa eller watten, at det står litet öfwer dem, dertil lägges 2 eller 3 skifwor af en rökt skinka, och låter det koka; men wid första upkokningen skummas wäl, sedan lägges deruti en skärrad lök, lagerbärsblad, hel persilja, kråßad ingefära och litet smör, låt det koka med läck, och när hierparne äro nästan fullkokade, tages de up och ställes at kalna; låt saucen imedlertid koka til des han får god smak af skinkan, då han silas genom durkslag; litet smör och miöl lägges uti toma castrullen som fråses tilhopa, sedan slås den afsilade saucen deruti och låter det koka tilsammans med färska ostron, om de äro för hand, men eljest afskalade oliver, förwälda och i smör upfråste murklor eller champignoner;

noner; låt det något koka tilhopa med litet muskott-blomma, och salta efter behag, och när saucen då är samblig så ställes han at kalna. Giör i medlertid en farce af kalf-kiött, sådant som til tamt kiött är tienlig i Pastay, och en hård Pastay-deg af hwetemiöl, smörg et flatt fat i botten med kalt smör, och kafla sedan ut af Pastay-degen, wät förut fatbrädden med watten och lägg en rimsa derpå af degen så bred som brädden är, tag åter en annan utkaflad rimsa, ställ henne på kant i buckter på brädden, och bestryk den upstälta rimsan inuti med farce något tiockare än en dubbel slant: lägg sedan hierparna i fatet uti god ordning, och slå saucen deröfwer; lägg utkrusade citron-skifwor derpå, och betäck sedan med farce af lika tiocklek med den på sidorna, wid hwilken han wäl tilsammans fästes, deröfwer lägges läck af samma deg som giöres wäl tätt med den på kanten stående; då formeras en täfs af degen som sättes mitt uppå läcket och krusas ut efter behag, sedan bestrykes han med wispade ägg och sättes i ugnen, men när degen fått liten stadga utan uppå, så stickas några små hål i läcket med en fin gaffel, och läter det sedan blifwa fullbakat, så kan det anrättas.

## Gateau de Gelinottes.

Gör en tilhopa hängande farce af rått oxe- eller kalf-kiött, och en fin Ragou af stekta hierpar eller annan stekt fogel, tag deraf bara bröstkiöttet, som skiäres i tärningar eller små tunna skifwor, men stöt benen och koka deraf en mustig Couli med några skifwor af en skinka, en skårrad lök, lagerbärs-

blad och litet basilika: når Coulin har kokat och år mustig, silas han genom durkslag, då lågges litet smör och miöl uti en Castrull som brynes och röres flitigt om, sedan slås et par slefwar Couli dertil, och når det kokat och saucen blifwer samlig, så lågges fogelkiöttet deruti, samt murklor, afskalade oliver eller capris, små citron-skifwor och salt efter smak: och då detta litet kokat, så ställes det at kalna. Skiår imedlertid 2 skifwor af oxkiött, stora som en tråtalrick, och bulta dem wål, så at de blifwa móra; spåck den ena skifwan rått nått på en sida med fint flåsk som en fogel, bestryk en Castrull med kalt smör och lågg tunna flåskskifwor i botten, och den oxkiöttskifwan som år spåckad wåndes neder åt flåsket, sedan formeras der ofwanpå af farcen i samma storlek som kiöttskifwan, något tiockare ån en dubbel slant, men giöres som bråddar rundt omkring deraf, och deruti lågges den hår förut uptecknade kalla Ragouen, som sedan betåckes med en utklappad kaka, dock något tiock af samma farce, hwilken wål tilhopa fåstes med den på sidorna, så at det blifwer wål tåpt, sedan lågges den ospåckta kiöttskifwan derpå, och doppas en fiåder uti et hwispat ågg, hwarmed bestrykes öfwer samt rundt omkring, så at det wål håller tilhopa, derpå lågges 2 eller 3 tunna flåskskifwor eller et med smör smort papper, dermed Castrullen såttes uti ugnen; men når det fått stadga utanuppå, så stickes några små hål med en gaffel så diupt neder, at udden hinner til Ragouen; låt det sedan blifwa fullbakadt, och når det skal anråttas, tages flåskskifworna eller papperet bort, och de små hålen som blifwit efter gaffeln

smetas

smertas igen med wispade ägg, sedan stielpes det på fat, och tages åfwen de fläskskifworna bort som legat i botten.

## Hierpar med Surkål.

Stufwa Surkål brun, späcka hierpar och stek dem på spett fullstekta; när det skal anrättas så lägges först Surkålen i fatet och sedan hierparna i god ordning derpå.

## Fricassé på Hierpar.

Då hierpar äro wäl rengiorda och wackert upsatte, så däppas de uti upkokadt watten, och öfwerstrykes sedan med kalt smör, då lägges de uti en Castrull och slås så mycket watten derpå, at det litet står öfwer dem: dermed sättas de at koka, men skumma wäl när det kokar up, derpå lägges då en skårrad lök, hel persilja, kroßad ingefära, salt, citron-skal och litet smör, låt dem dermed blifwa nästan fullkokade, hwarefter de tagas up, och säppan silas genom durkslag, men lägges litet smör och miöl uti toma Castrullen, och låter något fräsa tilhopa, sedan slås så mycket af den silade säppan dertil, at det blifwer lagom lång sauce, då röres om, och när det litet kokat, så läggaes hierparna deruti, litet muskottblomma, förwälde och i smör upfräste murklor och riskor eller champignoner: låt det på sakta eld stå at stufwas, men skakas om ibland, och när hierparne äro fullkokade och skola anrättas, så redes saucen af med äggegulor, hwaruti lägges litet säcker och citron-saft, eller ättica, men intet bör det smaka starkt af det söta och sura;

salta deruti efter smak, och när det är uplagt på fatet, så rifwes muskott öfwer. Uti denna rätt kan ock läggas färska ostron, men då behöfwes ingen afredning med äggen, intet surt och sött, ej heller murklor, riskor eller champignoner, ty ostron giöra det nog smakeligit; men när smöret och miölet då fråses tilsammans, så bör det tagas så mycket miöl, at intet saucen blifwer för tun.

## Filets de Gelinottes.

Skiär helt tunna skifwor utaf bröstet så länge som de kunna blifwa på stekta hierpar, lägg dem uti en castrull och slå derpå 2 eller 3 små slefwar kiöttsäppa, litet muskottblomma, salt, smör, litet säcker, rifwit bröd och citron-saft, men ej så mycket at det smakar surt eller sött, utan at det får en fin smak af altsammans: låt det på sackta eld stå at stufwas, men skaka om ibland, och när saucen blifwer samblig, så kan det anrättas.

## At conservera Hierpar uti Gelée.

Til tålf hierpar tag twå skålpund hiorthorn, slå derpå tre kannor watten och låt det koka lyckt tre goda timmar och sedan silas genom en hårduk: emedlertid pläckas hierparna och all bloden rånsas wäl utur dem in-uti, samt skiöljas och twättas ganska wäl: derefter upsättes de och doppas uti kokande watten, och sedan sättas på elden med så mycket watten, at det står öfwer dem, men skummas wäl wid första upkokningen: sedan lägges dertil litet kryddpeppar, några lagerbärsblad, salt och citron-skifwor, låt dermed koka til des hierparna blifwa half-

halfkokade, då läggas de up på fat; men ej förnära tilhopa, så at de litet få kallna: af hierpesåppan skummas alt det feta och hon silas genom hårduk, sedan slås hiorthorns Geléet dertil, låt det få tre eller fyra upsåd; men slås litet ätticka, såcker och salt deruti efter smak; och när det är kokat, så silas det genom serwet, och derefter ställes det at blifwa nästan kalt, då tages stickorna utur hierparna och de läggas uti glasburkar, så många i hwar burk, som på en gång kan nyttjas, och Geléet slås derpå: låt dem sedan stå til andra dagen, då slås smält smör öfwer dem, och när de stått med den smörbotten en dag, så lägges små träbotnar på burkarna, hwilka sedan ställas uti en torr och swal källare; men på burkarne lägges stenar ofwan på träbotten, så skära intet råttor sig in, i fall sådana finnas där de ställas. På detta sättet kunna hierpar hålla sig til efter midsommaren, när de uti Martii månad blifwa inlagda: de kunna ätas med sit Gelée: åfwen kunna de brukas til Ragouer eller Pastayer. De böra ej sättjas uti Iskällare, ty der blifwer Geléet uplöst och foglarne skiämde.

## Hacherade Hierpar.

Sedan hierparne äro wäl rengiorde, och all bloden utur dem twättad, drages huden nätt utaf bröstén, så at hon ej går sönder, derefter tages alt kiöttet af bröstbenen och hackas helt fint, med litet niurtalg och fläsk, sedan upblandas med hwetebröd som skärpan är afskuren och blifwit blöt uti söt miölk, ägg, litet win, salt, peppar, mycket litet basilika och muskottblomma, sedermera stötes

det

det med en tråstöt, så at det blifwer helt smidigt och fylles på bröstbenet igen, så at det får sin förriga forme, när den aftagna huden lägges öfwer: derefter sömmas tunna linnelappar, hwilka förut doppas i watten, omkring hela hierpen, och lägges sedan uti så mycket kiöttsåppa, at det allenast står öfwer dem, och låt dem der uti blifwa fullkokade med litet salt, då tages hierparna up, lapparna tagas bort och såppan silas genom durkslag, lägg smör och miöl i toma grytan och låt det fråsa tilhopa, slå sedan den assilade såppan derpå och låt henne koka med en god del rånsade ostron, litet muskottblomma och peppar: sedan lägges foglarne deruti, och när de något kokat så kunna de anrättas: när intet ostron äro för handen, så kunna här på läggas murklor och champignoner, men då gifwes det smak med litet ätticka eller citron-saft, och redes af med äggegulor.

## Pastay på Snäppor eller Kramsfoglar med Blomkål.

När foglarne äro rengiorde så kramas de platta, då giöres en hård pastay-deg af hwettemiöl i façon efter behag, fläskskifwor lägges först, derpå lägges foglarne och rånsad blomkål i klyfter skuren så rå som han är, bredewid foglarne och ej hwarftals med stött hwit peppar, muskottblomma, salt och smör, så lägges fläskskifwor deröfwer, och sedan betäckes med degen, så at han blifwer wäl tät: låt det sedan bakas uti ugnen twå och en half tima, och när det skal anrättas, så haf tilreds en sauce som är giord af mustig kiöttsåppa, lägg deruti litet

muskott-

muskottblomma och afred det med äggegulor samt litet miöl: öpna sedan pastayen, tag bort det öfwersta fläsket och slå saucen uti, laga at han rinner wäl ned, men akta at intet blomkålen går sönder.

## At inlägga Kramsfoglar.

När foglarne äro nedtagne och wäl rene giorde, så späckas de litet med hela neglickor och canel, och kokas sedan lyckt uti kårt watten med litet ätticka, salt och säcker, men ses noga efter at de ej blifwa förmycket kokade, ty då hålla de sig intet. När de äro något mer än halfkokade, så lägges foglarne ifrån hwarandra på flata fat, och såppan slås uti et annat fat; när altsammans stått öfwer natten, så läggas foglarna uti en kruka, såppan slås derpå och en smörbotten smältes öfwer: deße foglar kunna brukas til Ragouer, åfwenwäl stekas med smör och stötte enebär, men til hwilketdera de ock brukas, så plåckas näglickorna och canelen utur dem.

## Dito på annat sätt.

Foglarna uttagas, giöras wäl rena och skiöljas, sedan lägges de hwarftals uti en järngryta som har täpt läck, med litet enebär, hwilka äro wäl mogna och stötte, samt en god del smör och lagom salt; låt dem på sakta eld stå at stekas, men ses efter, at de som ligga i botten ej blifwa förmycket stekta, utan läggas ofwanpå och de andre i botten; när de då blifwa nästan fullstekte, så packas de hårt tilhopa uti en burk, och alt smöret, hwarmed de blifwit stekte, slås öfwer dem, hwilket då bör

wara

wara så mycket at det står öfwer, och låter då burken stå öfwer natten, sedan öfwerbindes han samt förwaras uti et kalt rum eller uti en god källare. Deße foglar kunna ock brukas til hwad som behagas, men både deße så wäl som de föregående böra ei inläggas om hösten förr än det börjar at blifwa wäl kalt.

## At steka Kramsfoglar.

Foglarne pläckas wäl rena, men ej uttagas, när de äro rätt friska, utan upsättas med små stickor och föras sedan på små fogel-spett; hwilka fastbindas på stekspettet, och begiutas som oftast med smör; när de då äro halfstekte, så beströs de med wäl mogna och stötta enebär, och öses flitigt på dem til des de äro fullstekte, då fraggas de up med litet sammanblandat miöl och salt som annan stek, och när de anrättas, så haf råstade hwettebröds-skifwor tilreds, lägg dem i fatet och slå stek-smöret deröfwer, och sedan foglarne derpå.

## Kramsfoglar en surpris.

Rånsa Kramsfoglar wäl rena och tag utur dem fyll dem med rå kiött-farce och stek dem sedan på spett, hwarunder de begiutas som oftast med smör til des de blifwa fullstekte, då lägges litet hwetemiöl uti smöret hwarmed de blifwit stekte och en sönderskuren lök, låt det brynas tilhopa, slå sedan dertil brun couli, men i brist deraf kiöttsåppa, eller sådant watten, hwaruti murklor blifwit förwälde. Låt det koka tilhopa til des saucen blifwer samblig, då silas han genom durkslag, och låter

honom

honom sedan koka med några små citron-skifwor, förwälda och i strimlor skurna murklor, samt i tärningar skurna champignoner eller riskor och salt; häruti kan ock läggas förwälda oxegommar, hwilka skiäres i små hwita strimlor, och upfråsas först med litet smör; låt denna fina Ragou koka tilhopa med de stekte kramsfoglarna, och när saucen är samblig och har god smak, ställes det at kallna, tag sedan trinda hwettebröds bullar, så stora at en kramsfogel deruti får rum, och så många som foglarne äro; deße bullar kunna beställas hos Bagare eller bakas hemma; raspa bröden rundt omkring med et refjärn, skiär sedan upp et läck derpå och gräf ut alt det miuka inuti, men akta at intet hål blifwer på skårpan, sedan bestrykas bröden och läcken hel tunt innantil med rå kiött-farce, och en kramsfogel lägges uti hwart bröd, tillika med den fina Ragouen och des sauce, lägg sedan hwart läck på sit bröd, men stryk dem på kanterna af farcen, så at de fastna wäl tilhopa, och linda med grof trå om, så at intet läcken falla af, doppa derpå bröden uti wispade ägg, och wältra dem sedan uti fint rifwit bröd; derefter sättas de på et med smör smort bläckfat och gräddas i ugnen til des de blifwa gulbruna, sist anrättas de på en bruten serviette, då tråden först tages bort. På samma sätt kan giöras af små unga dufwor. Deße kunna ock lagas utan at fylla kramsfoglarna med farce, ej heller at bröden dermed bestrykas, utan sedan de äro raspade och det miuka uttagit, så bestrykes bröden inuti tillika med sina läck rätt wäl med wispade ägg, hwarmed de litet böra ligga, och sedan lägges foglarna deruti

med sin Ragout då de äro kalla, och läcken bindas fast med tråd, derefter doppas de uti wispade ägg, och wältras uti riswit bröd, samt på samma sätt gräddas i ugnen.

## Dufwor en surpris i Sallat.

Tag helt unga dufwor, plåcka och giör dem wäl rena, och sätt wackert up dem, sedan kokas de à la braise på följande sätt: skiär fläskskifwor och lägg öfwer hela botten på en wider castrull med kalfkiöttskifwor derpå, samt en eller twå skinkskifwor och gröna krydder, såsom lagerbärsblad, litet basilika, timian och några citron-skifwor; slå dertil en god slef kiöttsåppa, lägg sedan dufworna derpå med et läck öfwer som kan ligga eld uppå, lägg ock eld under Castrullen, och låt det med sakta wärma stå at koka, til des dufworne blifwa fullkokade, då ställes de at kalna, imedlertid förwällas så många stora sallats hufwud som dufworna äro, men låt wattnet derefter wäl rinna af dem; sedan tages alla hiertebladen nätt utur sallaten, och i det stället lägges rå kiött- eller fisk-farce, i hwilken giöres et rum för dufworne, som läggas deruti, tillika med litet kall Couli, derefter öfwertäckas dufworne med farce och sallats-bladen, hwilka wäl omlindas med grof tråd, och då detta är giordt, så kokas de uti samma braise, hwaruti dufworne blifwit kokade, men då kan slås 2 eller 3 slefwar kiöttsåppa til, och låt dem sedan koka lyckt, utan eld på läcket; när de blifwa fullkokade, så tag dem up och lös tråden bort, sila sedan saucen genom durkslag, och skumma det feta bort; lägg smör

uti castrullen och låt fråsa med litet miöl, slå sedan den silade saucen dertil, salta efter smak och låt honom koka til des han blifwer samblig, samt får god smak; då läggas de fylde sallats-hufwuden deruti, och låter dem på sackta eld koka, så kunna de sedan anrättas med sin sauce. På samma sätt kan giöras af kramsfoglar eller små kycklingar.

## Farcerade och Planerade Dufwor.

Sedan dufworne äro wäl rena, giöres en farce af duf-kiött och lefrar, hwilket upblandas, när det först är fint hackat, med rifwit bröd, äggeröra efter et ägg, et eller twå rå ägg, litet basilika, muskottblomma, peppar och salt; när detta är wäl tilhopastött, så ståppas litet deraf uti hwar dufwa, sedan kokas de à la braise på samma sätt som dufwor en surprise eller ock stekas på spett, sedan doppas de uti wispade ägg, och derefter wältras i sammanblandat hälften rifwit bröd och hwettemiöl, och derpå kokas i skirat smör til des de få wacker färg, samt anrättas warma på en bruten serviette.

## Ragout på Hare.

Sedan haren är flådder, så drages alla tunna skinn af, derefter hugges han i lagom stora stycken, som mycket wäl skiöljas, lägg då uti en liten gryta som har täpt läck, harekiöttet hwarftals med litet smör, några små tunna fläskskifwor, lagerbärsblad, litet hwettemiöl, peppar, salt och bara 2 eller 3 hela näglikor til altsammans samt litet lök; lägg sedan läck uppå och låt stå på sackta eld at koka, så saftar det sig sielft: inemot det är kokat

så slås ätticka deruti, dock ej så mycket at det blifwer för surt: När det är kokat och skall anrättas, så lägges först kiöttet i ordning på fatet, derefter skummas det mästa feta af saucen, som sedan röres at han blifwer samblig och öses sedan öfwer kiöttet, men alt fläsket tages bort. När haren-skiöljes och lägges uti grytan, då må litet watten följa med.

## Ragout en Livre.

Sedan en hare är flådder, alla tunna hinnor afdragne, och han wäl rengiord, så skiäres alt kiöttet från benen, hwartil frambogarne ock kunna nyttjas, dertil tages lika mycket färskt magert Swinkiött som harkiöttet är, altsammans hackas fint, tillika med en hand förwälda murklor eller tryffel, rödlök, samt litet räcken-böll, lägg dertil peppar, salt, litet stötta neglickor, med litet basilika, 2 äggegulor, altsammans wäl fint hackadt. Skiär färskt fläsk i tärningar, stora som små ärter eller linsen; det bör wara nästan så mycket fläsk som kiött, hwilket blandas wäl tilhopa med det hackade kiöttet: betäck en pouppetons form eller castrull i botten och på sidorne med fläskskifwor, rulla sedan det sammanblandade kiöttet tilhopa i en bulla, lägg det i formen, och derpå några lagerbärsblad, sedan betäckes det med några fläskskifwor och gräddas i ugnen eller spisen med eld öfwer och under. Wil man äta det warmt, så stielpes det straxt utur formen på anrättningsfatet, när det är wäl gräddat, fläskskifworne och det feta hålles bort, och skiäres et diupt korß uti, dock så, at han nedantil håller tilhopa, och deröfwer slås en mustig couli som har

god smak af skinka, hwilken då bör wara warm; men skal denne Ragou åtas kall, så bör han stå i sin forme sedan han är gräddad, til des han blifwer wäl kall, och när han tages utur, så sättes formen på glöd och wändes på alla sidor tils han wäl låßnar; då stielpes han utur, fläskskifworne tages bort och anrättas sedan på en bruten serviette. Han kan åfwen skiäras uti skifwor och läggas på en bruten serviette.

## Hare med Surkål.

Stufwa brun eller hwit Surkål, späcka en hare och stek honom wäl på spett; när det skal anrättas, så lägges kålen i fatet och den stekta haren deruppå.

## Huru Hiortstekar böra huggas och stekas.

Hiortstekar huggas först som en dubbel lamb-stek, men hugges nästan halfwa låret bort och det tunna ända fram åt refbenet, så at hon blifwer jämn på sidorne, den öfriga ryggdelen hugges uti lika bredd ända fram åt halsen, hwaraf kan blifwa en eller 2 stekar, alt efter hiortens storlek; låren kunna åfwen ock nyttjas til stekar; derefter lägges steken et eller twå dygn uti ättick, och sedan späckes helt nätt, som en fogel, och stekes på spett, men begiutes som oftast med smör under stekningen samt upfraggas som en annan stek med sammanblandat miöl och fint salt, och det kort förr än hon anrättas. Saucen dertil giöres på samma sätt som steksauce til allahanda wildt, eller kierßebärs sauce.

## At conservera Hiort = eller Ren = kiött.

Lägg kiöttet uti en bytta med hel peppar och lagerbärsblad, och slå derpå så mycken ättica, at det står wäl öfwer, men när det skal brukas, så utwatnas det först. Men är ättickan stark så utspädes hon med watn, om det skal ligga länge; Dock mer eller mindre, alt efter som wäderleken är kall til.

## Brun Ragout på Hiort=kiött.

Sedan kiöttet legat uti ätticka, så stekes det på spett och begiutes med smör, när det är fullstekt, så lägges litet miöl i stekſmöret i samma panna som stådt under steken, samt 2 anjovissar, litet räckenbåll eller annan lök, och läter det på elden litet brynas tilhopa; sedan slås dertil brun couli eller kiöttsäppa, men i brist deraf, watten: låt koka til saucen blifwit samblig, då silas han genom durkslag i en Castrull, hwaruti det stekta hiortkiöttet lägges, låt det koka tillika med murklor eller ristor, några citron-skifwor, litet näglickor och salt, til des det får god smak, så kan det anrättas. Til Ragouer af hiort kan nyttjas både bringor, bogar och lår, antingen man wil låta det wara helt eller hugga det sönder; deraf kan ock på samma sätt som af fogel göras pastay. Bringan kan ock insaltas om den är fet, ligger åtta dagar i saltet och ätes med kokta rofwor. Det kan ock kokas säppa på färska hiort=bringor som af annat kiött.

## Ragout på Hiort=kiött med Kierße=bärs=Sauce.

Medan Hiort=kiöttet stekes på spettet, så stöt en god nåfwa med torra kiersebär, koka dem uti watten til des all musten är utur, då silas såppan genom hår=sil; när kiöttet är stekt och saltat, så slås stek=smöret uti en liten sten=gryta och låter det fråsa med litet hwettemiöl, då röres wäl om, och den affilade kierßebärs=såppan slås dertil, samt litet såcker; lägg det stekta kiöttet deruti och låt det koka til des det blifwer sambligt och har god smak, så kan det anrättas. När man har kierßebärs=saft, eller kiött, så kan det nyttjas til denna sauce i stället för de torra kierßebären; men när kierßebärs=kiöttet brukas, så bör det så länge koka uti saucen til des det gifwer smak af sig; sedan silas han genom durkslag förän det stekta kiöttet lägges uti, men det observeras, när kierßebärs saft eller kiersbärs kiött brukas, så giöres saucen tilräckelig med kiöttsåppa eller watten.

## Brun Ragout på Ren=kiött.

Ren=kiött är bäst när det legat en natt eller twå uti ätticka, sedan giöres Ragout deraf på lika sätt som af Hiort=kiött.

## Ren=kiötts Ragout med Kierße=bärs Sauce.

Den giöres på samma sätt som på hiort.

## Stek på Ren-kiött.

Ren-kiött lägges i ätticka och sedan späckes helt nätt med fläsk som en fogel, och stekes på spett; wil man hafwa sauce dertil, så giöres den på samma sätt som til annat wildt.

## Grytstek af Ren-kiött.

Tag et stycke Renskiött, och låt det ligga i ätticka 2 eller 3 dygn, späck det twärt igenom som en annan grytstek med groft fläsk, som är wältrat i sammanblandat fint salt, stött peppar och ingefära, och lägg det sedan uti en liten järngryta som har täpt läck, men lägg först på botten fläskskifwor, lagerbärsblad och en slef watten, lägg läcket derpå och låt grytan stå på sakta eld fem eller sex timmar, men 2 timmar förr än den anrättas, så wändes steken om, at den blir brun på alla sidor. Wil man då hafwa sauce härtil, så kan den giöras af det feta, som är i grytan, som fräses up uti en stengryta med hwettemiöl, samt giöres smakelig af kiersebärssaft och säcker. Denna sauce slås uti fatet och steken lägges derpå.

## A la Daube på Ren-kiött.

Koka et skålladt kalfhufwud och 4 fötter med watten, så länge til des spadet blifwer et hårdt gelée, sedan silas det genom et durkslag, och låter det stå til andra dagen; då tages et stycke Renkiött af det tiockaste i läret, som har legat 8 dagar uti utspädd ätticka med watten, derutur skiäres helt nätt alla ben, så at kiöttet intet förlorar sin form, sedan späcka

det

det med groft fläsk twärt igenom, derefter stekes det på spett halfstekt, men begiutes som oftast med smör, derefter lägges det uti en stengryta tillika med stek-smöret, och derpå slås det kokade kalf-geléet; men förr än det röres, så tages den hinnan bort, som lagt sig ofwanuppå, och ses noga efter, at intet grummlet som lagt sig til botten följer med, hwilket bör wäl borttagas; låt sedan det stekta Renkiöttet deruti koka til des det blifwer mört, tillika med lagerbärsblad, 3 eller 4 hela någlickor, litet såcker och så mycket kiärsebärs-saft och salt, at det får god smak: När kiöttet är til fullo kokat, lägges det uti et diupt stenfat, men så, at det ej ligger för nära til bòtten, utan at något af sappan kan stanna derunder, hwilken strax slås derpå, så het hon är, och när det då stådt öfwer natten så är det färdigt; men när det skal anrättas, så sättes fatet på swag glöd, och omwrides til des det loßnar, samt stielpes då strax på en bruten serviette öfwer fatet. Om då något grummel lagt sig på geléet, så tages det nätt bort med en knif, och sedan garneras det med krusade citronskifwor och gröna blad. Om man wil conservera detta kiött några dagar, så bör det intet stielpas utur fatet. Här påminnes at intet denna à la Daube får koka uti något annat kiärill än sten; ty då förlorar geléet sin färg.

## Kall Pastay på Renkiött.

Tag et lårstycke af Renkiött, som legat 2 eller 3 dagar uti ätticka, skär derutur alla benen, späcka det twärt igenom med groft fläsk, och låt det på spettet blifwa halfstekt, men förrän det tages ifrån elden

så saltas det och ställes sedan at kallna; lägg litet hwettemiöl uti stek-smöret, samt en liten sönderskuren råckenbåll eller annan lök, rör flitigt om, och låt det något brynas tilsammans: sedan slås deruti en mustig brun couli, hälst en sådan som är kokad af stötta stekta fogelskråf och ben med skinkskifwor, men i brist deraf kan annan nyttjas; lägg ock dertil lagerbärs-blad, litet säcker och ättica: låt koka och rör om, at det blifwer samblat, och när saucen har god smak, så silas han genom durkslag och ställes sedan at kallna: giör imedlertid en farce af oxkiött, sådan som til pastayer är tienlig; men lägg ingen niurtalg deruti, utan giör honom lagom fet med fläsk och smör, och giör en hård pastay-deg af rågmiöl, och formera honom i fyrkant efter kiöttets storlek, lägg deruti på botten tunna fläskskifwor och farce deröfwer, samt rundt omkring af något mera än en dubbel slants tiocklek; lägg sedan Renkiöttet deruti, samt så mycket af saucen, som får rum, och lägg citron-skifwor på kiöttet och tunna fläskskifwor der ofwan uppå: sedan betäckes det med läck af samma deg, och utkrusas ofwanpå efter behag; derefter bestrykes det med wispade ägg och gräddas på papper i ugnen; men när degen fått liten stadga utan på, så stickes några små hål med en fin gaffel i läcket, och låter det sedan blifwa fullgräddat; då tages Pastayen ut, läcket skiäres upp, och de öfwersta fläskskifworne tagas bort, et litet glas rödt win slås deruti, läcket lägges löst uppå och föres åter i ugnen igen; men när han då har litet stådt, så tages han ut, flättet skummas wäl bort, och kan då anrättas på en bruten serviette

öfwer fatet når han år kall; men skulle man wilja åta denna Pastay warm, så bör intet slås win deruti, utan mustig couli, om intet saucen år tilråckelig, som förut år deruti.

## Allehanda slags Saucer, som brukas under Kiött.

### Capris-Sauce til fårskt Oxekiött eller Bringa.

Lågg et stycke smör uti en panna och låt det blifwa gulbrunt; lågg dertil et skedblad hwetemiöl, och når det blifwer brynt, så slås kiöttsåppa derpå, sedan tages en god nåfwa förwålda murklor, 2 skiedblad capris, 3 anjovissar och en liten rödlök; detta hackas fint tilhopa, och lågges sedan uti saucen, och låter dermed koka, at det blifwer som en tunn gröt.

### Senaps-Sauce til stekt Gås.

Tag af det feta som rinner af gåsen når hon stekes, och slå deruti pontac, litet såcker, litet watten, rifwit bröd och salt: låt dermed koka, at han blifwer samblig, och lågg då malen senap uti efter smak, och koka något ihop.

### Senaps-Sauce til et stycke fårskt Oxekiött eller Cotteletter.

Koka uti kiöttsåppa en liten fin hackad lök, fint skuren persilja, rifwit bröd och et stycke smör; låt

låt detta koka åt det blifwer sambligt, lägg ej mer sedan deruti än at den synes eller får smak, och når han blifwer warm, så lyftes det ifrån elden, och senapen slås under kiöttet når det anrättas. Här til brukas Swensk malen Senap.

## Oliver-Sauce til färskt Oxe-Lamb- eller Kalf-kiött, kokat utur salt watten.

Koka 4 anjovissar uti litet watten, och når de äro aldeles smälta, så silas spadet ifrån; et stycke smör med litet hwettemiöl lägges uti pannan och låter det fräsa, då slås det affilade spadet dertil och låter det koka med en god del hackad capris och oliver, lika mycket af hwart slag: låt saucen koka til des han blifwer samblig, då han kan brukas til cotteletter och annat färskt kiött stekt på halster.

## Kiersebärs-Sauce under Skinka, eller Oxekiött.

Läga litet smör och miöl uti en liten stengryta, låt det fräsa tilsammans, rör om, och slå sedan en eller 2 slefwar kiöttsoppa dertil och låt det koka, men rör wäl om at det blifwer sambligt, slå sedan kiersebärs-saft deruti, och läga litet säcker dertil at det smakar sötsurt. Denna sauce kan ock brukas på färsk Oxtunga, som är kokad uti salt watten.

## Stickelbärs-Sauce som brukas under stekta Kycklingar eller Oxtunga.

Koka sura stickelbär med litet watten och citronskal, skurna uti strimlor, och krama dem sedan genom

genom durkslag, låt då det moset koka upp med säcker efter smak, och red så af dem med 2 a 3 äggeguler; men wispa mycket wäl at det intet skiär sig: när man wil hafwa detta under oxetunga, måste hon förut kokas, skrädas, klyfwas, skärras och stekas gulbrun med smör uti pankakspannan, då kunna några hela bär af de kokta hållas warma och läggas ibland saucen när han anrättas, då tungan lägges ofwan uppå.

## Sauce Haché.

Hacka fint champignoner eller riskor, förwälda murklor, tryffel och mucheron om den fins, lök, persilja och litet basilika, och låt det fräsa med smör och miöl, slå sedan kiöttsåppa derpå, och låt koka med lagerbärs blad, citron-skifwor och 2 anjovissar; men når man wil hafwa sur sauce-haché, så slås litet ätticka uti efter smak, eller citron-saft.

## Stek-Sauce til allehanda slags Wildt eller Fogel.

Lägg litet hwetemiöl och lök, eller råckenbåll, om sådant kan tålas, i pannan som stått under steken, och låt fräsa med samma smör, slå sedan dertil litet watten och 2 anjovissar, och låt det koka tilhopa, gif det liten smak af ätticka och säcker, och rör deruti at det blifwer sambligt; då silas saucen genom durkslag uti en sauce-skål, som gifwes på bordet.

## Kiersebärs-Sauce til Hiort-eller Ren-stek.

Tag en god del af smöret, som drupit af steken, fräs det uti en liten stengryta med litet hwetemiöl, slå sedan litet watten och så mycket kiersebärs-saft samt säcker dertil at det får en god smak; låt det under stadigt rörande koka til des det blifwer sambligt, så gifwes det på bordet uti en skål: när intet kiersebärs-saft är til hands, så kunna härtil tärra kiärsebär nyttjas, hwilka kokas wäl musten utur uti watten, och sedan silas ifrån; men då behöfwes intet annat watten at slås uti saucen: åfwen ock kan härtil brukas kiersebärs-kiött: men då måste saucen silas genom durkslag när han anrättas.

# Allehanda slags tilredning af Fisk.

## Fisk-Farce.

Til en gädda ungefär om 2 marker tages 6 lod hwetebröd, hwaraf yttersta skårpan är bortskrädd, brödet blötes uti söt miölk, fisken fläckes och skiöljes wäl, rånsas wäl ifrån skinnet och alla benen pläckas bort; sedan hackas han mycket fin med något smör, så blifwer han hwit: är niurtalg för hand, då tages deraf en knapp mark, hwilken ifrån skrädes alla senor och åfwen wäl hackas fin: lägg sedan tilhopa fisken, talgen, det blötta brödet, 4 a 5 ägg, muskottblomma, peppar, salt och äggeröra af 2 ägg, och stöt det uti en sten-

sten-mortel eller en järngryta, at det blifwer helt smidigt; och inga klimpar synas. Denna farce brukas til pastayer, deraf giöres ock fricadeller samt stora budingar i såppor, med mera, hwartil han är tienlig: när intet talg är til hands, kan i des ställe tagas mera smör.

## Friserade Fricadeller.

Formera af fisk-farce klimpar i façon af et höns-ägg, och lägg dem strax i kokande watten; när de blifwa fullkokade, så lägges de på et fat litet ifrån hwarandra, men alt watnet som följer med hälles bort, och då de blifwa kalla, så läggas de på et linnekläde, at all wätskan drages ifrån; derefter doppas de uti wispade ägg med en nypa hwettemiöl, och wältras sedan uti rifwit bröd, och kokas då strax uti skirat smör, til des de få wacker färg, samt anrättas då warma på en bruten serviet, eller med brynt persilja i smör. Uti deßa fricadeller kan ock läggas en färsk ostra, när sådan är för hand; men den lägges inuti dem, när de formeras af den rå farcen, hwarmed hon wäl betäckes. På samma sätt kan ock giöras af rå kalfkiött-farce.

## Couli af Fisk.

Gädda, Aborrar, eller stora Mörtar fiällas, rensas, skiöljas och skiäras i fingersbreda stycken: sedan lägges et godt stycke smör uti en castrull och fisken derpå, tillika med hackad lök, persilje-rötter, morötter och skårpan af hwetebröd; låt det altsammans på elden få en gulaktig färg, strö något hwetemiöl derpå, och låt det dermed litet fråsa; sedan

slås

slås dertil kiöttsoppa eller en säppa som gula ärter kokat uti, med allehanda slags rötter och lök, dock ej så, at ärterna blifwa mosade i säppan, utan bara deraf få smak: låt det koka med litet basilika, timjan och salt, och när det en half tima har kokat, så silas det genom en hårsil. Denna couli kan brukas til saucer öfwer fisk, som är kokad uti salt watten, fyld gädda, fisk-pastayer eller annan stufwad fisk, när han dertil behöfwes, och hwilken i synnerhet är upteknad för dem, som under Fastelagstiden ej wilja äta kiött.

## På hwad sätt Gädda bör skäras och rensas, när hon kokas.

När gädda kokas hel uti salt watten, tages hon nätt ut i buken, men aktas at intet gallan går sönder, ty då blifwer hon båsk, om man ock aldrig så mycket twättar henne, utan den skiäres nätt ifrån lejren, magen rispas up med knifwen och skrapas wäl ren, sedan sköljes altsammans, och gäddan skårras diupt på bägge sidor, utan at fiällas, om icke det är mycket stor och grof fisk, fäst stierten fast i gapet på gäddan med en sticka, så at hon ligger helt rund, och låt henne då koka i så mycket watten at det knapt står öfwer; salta förut något i watnet medan det är kalt, och när det kokar up så lägg gäddan deruti med ryggen åt botten: sedan saltas hon åter litet, och låter henne tillika med lefren och magen koka med låck och frisk eld, så at altid söden wil löpa öfwer grytan: observeras at til hwar mark fisk tages en knäpnäfwa groft salt: när gäddan är wäl kokad och skal anrättas, så sättes magen

i mun-

i munnen och lefren lägges öfwer hufwudet eller skiäres i strimlor och lägges i saucen. När gäddor skiäras i stycken, så böra de fläckas up i ryggen skiöljas strart och styckena sedan skiäras så snedt, at mycket af kiöttet synes på skinsidan. Är hufwudet stort, så klyfwes det och kokas sedan på samma sätt som den hela, med knapt watten, så blifwer fisken hård i kiöttet. All fisk som kokas uti salt watten bör koka med frisk eld, och bli wäl fullkokad; men intet stå länge i spadet om han är lagom saltad.

## Gädda stekt på spett eller i ugnen.

Giäddan fiällas och tages ut i buken, sedan späckes hon med sönderskuren anjovis eller sill, fläsk och salvia, hwart om annat, samt skårras emellan späckningen wäl diupt, uti skårrorna saltas litet med fint salt och gnides inuti buken, sedan bindes gäddan wäl fast på spettet, och begiutes flitigt med smör: wil man at hon skal ligga i krom på fatet, så fästes hufwudet och stierten tilhopa med en sticka, då stekes hon i ugnen uti en pankaks-panna, med smör under henne; men tages ut som oftast och öses öfwer med smöret: när hon på endera af deße sätten är stekt, giöres en sauce til henne på följande sätt: Lägg litet miöl uti samma panna til smöret, hwarmed hon blifwit stekt, och låt något fräsa, slå dertil litet watten, ganska litet brun sirap, samt et skiedblad capris, och låt det koka tilhopa: skulle då intet caprisen giöra det nog surt, så slå litet ätticka til, men ej så mycket, at det af surt får stark smak. När hon gifwes in på bordet, så slås denna sauce i fatet under gäddan eller uti en sauce-skål.

## Fläckter Gädda med Anjovis.

Gäddan skiäres up i ryggen, ryggbenet tillika med de andra små benen tages bort, hufwudet skiäres af, och sedan skärras något här och där i kiöttet: til ungefär en 3 markers gädda tages 10 eller 12 stora anjovissar, som hackas helt fina med benen, och blandas upp med 4 skiedblad sött win, ett halft qwarter smält smör, 2 händer rifwit hwetebröd, och litet stött muskottblomma: denna sammanblandning strykes öfwer kiöttsidan, och smörjes deröfwer med smält smör; sedan stekes hon i en wäl warm ugn på en bläck- eller kopparbotten, så at hon ej står at långtårkas: något förr än hon anrättas bestrykes hon med 3 wäl wispade ägg och står sedan i ugnen til des hon blifwer gulbrun, så är hon färdig. Kan ätas både warm och kall.

På samma sätt kan ock Ål tillagas; men twättas först wäl och sedan tårkas med et kläde.

## Fyld Gädda.

Tag en gädda, ungefär om 3 marker, hwilken skiäres tätt ifrån hufwudet, både skinn, ben och kiött, men lät en rimsa ofwan på ryggen, bred som 2 twär finger, sittja qwar wid hufwudet, som måste räcka ända til stierten, hwilken äfwen ock bör sittja derwid med en liten bit ben och kiött, rensa så det afskurna kiöttet ifrån ben och skinn, och giör deraf en ordinaire farce, smörg en stor castrull i botten och rundt omkring med rått smör, formera sedan en gädda i krom af farcen med det afskurna hufwudet och stierten; den rimsan som sitter emellan lägges der-

på

på och lagäs så at rimsan ser ut som ryggen på gäddan; tryck detta wål til, at det fastnar tilhopa och krusa på bägge sidor med en wåt träsked, at det liknar grofwa skärror: sätt castrullen på elden med gäddan, hwarpå slås kokhett watten, at det står öfwer henne, salta litet, och laga at hon straxt kokar; det observeras, at wattnet hålles til gäddan på sidan, så mister hon intet sin skapnad, och när det kokat en och en half timma med läck, så är det nog: då det anrättas tages hon upp med 2:ne fiskspadar, at hon ej går sönder, och om saucen slås öfwer, så hälles det watnet wål af, som då kommit på fatet. Härtil brukas anjovis-eller ostron sauce, hwilka bland fisk-saucer beskrifwas. Wil man hafwa henne brun, så smörjes en stor pankaks-panna, hwaruti hon lägges på samma sätt som hon formeras uti castrullen; och stekes sedan i ugnen eller i spisen med eld öfwer och under; men då giöres brun sauce utan corinter dertil, på samma sätt som til stekta gäddor, eller ock ägg-sauce.

## Gädda eller annan Fisk at baka uppå.

Fiälla först fisken och koka honom i salt watten, lägg sedan hwart stycke för sig, så at han blifwer tårr och kall, men tag alla benen utur: giör då en smet af 6 ägg, 10 skiedblad hwetemiöl och 10 skiedblad miölk, wispa det tilhopa med litet fint hackad persilja och meiram, doppa hwart stycke för sig i smeten och lägg det straxt i skirat smör som kokar: när de äro gulbruna tagas de upp och anrättas medan de äro warma, med grön stekt persilja och serviet under, så hålla de sig bättre warma. Wil man

bruka aborrar eller små rudor, så skiäras de intet sönder, utan skårras förrän de kokas i salta watnet; men Ål slås och skiäres i lagom stycken då benen sittja qwar.

## Upplåckad Gädda eller Aborrar.

Af en grof gädda, som är fläckter, skuren i stycken och kokad i salt watten, tages skinnet och benen bort, och plåckas sedan i små stycken: låt et godt stycke smör fråsa uti en castrull med anjovis, lök och hwettemiöl; slå litet watten derpå, och när det dermed något kokat, så lögges den upplåckade fisken deruti, litet muskottblomma, peppar, och litet fint hackad persilja: låt dermed sackta stufwas tilhopa och salta efter smak: då det skal anrättas, redes det af med 3 skiedblad söt grädda och 2 äggegulor, dock proportioneras afredningen efter myckenheten af fisken. Detta kan ock lagas af aborrar eller sådan fisk som blifwer öfwer, när han är kokad i salt watten, och då skrapas all saucen utaf om den har warit påslagen; men grof fisk är härtil bäst. Om man får mycken fisk på en gång, som är god, när han intet straxt kan nyttjas, så kan han bättre conserveras en eller 2 dagar, då han kokas af i salt watten, och på detta sättet plåckas up. Men är det små gäddor eller aborrar, så fiällas, rensas och skårras de, bestrångas med fint salt, wältras i miöl och halfstekas på halster: hwilka ock sedan kunna lagas på samma sätt.

## Ospäckt Gädda stekt på spett.

En stor Gädda fiällas, skårras diupt, och tages utur, sedan sättes hon på spettet, saltas och stekes

kes för jämn eld, samt begiutes som oftast med smör: kort förrän hon skal anrättas, fraggas hon up med miöl, som en annan stek: sedan giöres en sauce af det smöret hwarmed gäddan blifwit stekt, på följande sätt: Smöret sättes på elden och låter det fråsa med litet miöl och 2 anjovissar, sedan slås litet win och watten dertil, samt någon rifwen peppar-kaka, och när det kokat tilhopa, så slås saucen i fatet, och gäddan lägges derpå. Härtil kan ock brukas ägg-sauce när så behagas.

## At stufwa Gädda.

Lägg smör och litet miöl uti en castrull, och låt det något brynas: lägg sedan en skårrad purio eller rödlök deruti, samt et par slefwar watten, något Franskt win, litet muskottblomma, 3 hackade anjovissar, en liten bit söcker, salt, och några skifwor af en färsk citron, hwilket alt röres wäl om och låter litet koka: derefter lägges en gädda uti, ungefär om 3 marker, hwilken bör wara skuren i lagom stora stycken: låt det sedan stå at stufwas med lock, til des fisken blifwer wäl kokad; men skakas om ibland: skulle saucen wara för tunn, så lägges litet rifwit bröd deruti, och när det då blifwer sambligt, så kan det anrättas, men löken tages bort.

## At stufwa Gäddor eller Aborrar med Sill.

Gädda fläckes och skiäres i lagom stycken, Aborrar fiällas, tages utur och skiäres en skårra ut-

åt ryggen jämt med fenen, men äro de stora, så kunna de skiäras i stycken: til 3 marker fisk tages en lagom sill, hwilken flås skinnet af, kiöttet rensas wäl ifrån benen, skiäres sönder och hackas; denna sill lägges uti en castrull, och så fisken hwarftals med riswit bröd, wäl smör, litet muskottblomma, peppar, sönderskuren persilja och lök, slå något Franskt win och watten derpå, och låt koka med läck, skaka honom om som oftast, och salta efter smak: om citron-skifwor eller smått sönderskurna skal komma dertil, så gifwa de ock god smak: när det anrättas, så rifwes litet muskott öfwer.

## Gädda stufwad med Pepparrot.

Skiär gäddan i lagom stycken och förwäll henne i salt watten, stufwa henne sedan med smör, riswit bröd, litet af fiskspadet, rifwen pepparrot, som först bör krammas med riswit säcker. Den som behagar kan slå litet ätticka dertil.

## Gädda stufwad med Oliver.

Skiär gädda uti stycken och lägg henne hwarftals uti en castrull med smör, riswit bröd och en god del afskalade oliver, litet fin hackad lök, muskottblomma, peppar och salt, slå derpå litet win och watten, och låt henne med läck stå på lindrig eld at stufwas, til des hon blifwer fullbakad: när det anrättas rifwes muskott öfwer.

## Gädd-Pastay med Ostron.

Fläck gäddan i ryggen och skiär henne i lagom stycken, hwilken sedan litet fräses i smör, tillika

med

med några rensade Ostron, gädd=lefran, litet muskottblomma, peppar, salt, fint hackad persilja och några lagerbärs=blad; när detta litet har stufwats tilsammans, så ställes det at kallna; lägg en tunn utkaflad mör deg uti en castrull eller pouppetons-forme, och stryk fisk=farce öfwer degen något tiockare än en dubbel slant; deruti lägges den upfrästa fisken hwarftals med smör=bitar, ostrona, lefren skuren i små stycken, några fricadeller, som blifwit kokade af samma fisk=farce, och i nätta stycken skurna, samt några citron-skifwor; stryk åter öfwer med samma farce, och laga så at han wäl hänger tilhopa med den på sidorna, betäck deröfwer af samma utkaflade smör=deg, så at han blifwer wäl tät, och låt honom sedan gräddas i ugnen; men i början sedan han fått en liten stadga, så stickes några små hål deruti med en fin gaffel, och låt honom derefter blifwa fullbakad; giör emedlertid en Ostron-sauce, och då pastayen skal anrättas, så smeta igen de stuckna små hålen med wispade ägg och stielp honom på fatet, skär up et läck derpå och slå saucen deruti.

## At torka Gäddor.

Gäddorna fläckas i ryggen, tages utur och hufwudet skiäres utaf, så knapt som det kan; sedan saltas de med söndergnodt groft salt uti et rumligt tråg, på det sättet, at de med saltet gnidas på alla sidor, och dermed litet beströs, den ena lägges på den andra, hwarmed de blifwa liggande et dygn, men är det mycket grofwa gäddor så ligga de twänne dygn; sedan tages de up och sättas stic-

kor eller smala spiålor uti, så at de sittja wål utbredda; då hångas de i fria luften at tårka, derest intet solen skiner, och hwilka sedan kunna förwaras hela året; men båst åro de då de nyligen blifwit tårkade: når de skola brukas, så kokas de uti watten til des de blifwa möra, då tages fiällen af dem och anråttas med följande sauce: låt litet smör och miöl fråsa tilsammans, slå litet watten derpå, och når det kokar up, så lågg deruti fint skuren gråslök, eller persilja, låt det åter litet koka, och då lågges litet mera smör dertil och röres wål om, når det år wål smålt så öses saucen öfwer. Hårtil kan ock brukas stufwade rofwor, som skiåres i nåtta rimsor och kokas miuka i kårt watten med låck på grytan, saucen redes af med miöl och wål smör, och låter det sedan koka tilhopa med litet fint hackad persilja och peppar, hwilket slås öfwer fisken: sådane stufwade rofwor kunna brukas på gådda, som legat med saltet en eller twå nåtter, hwilka, då de åro kokade i watten, fiållen aftagne och de uplagde, slås öfwer gåddan.

## At steka Gådda på halm.

Flåck en gådda i ryggen och skiölg henne wål, sedan skiåres hufwudet och alla benen bort, då skårras hon diupt på kiöttsidan, och uti skårrorna gnides wål med fint salt, derefter smörjes hon wål med smör, och lågges halm på kakspaden samt gåddan derpå med fiållsidan åt halmen, och föres således i ugnen, låt henne der blifwa gulbrun, men bör som oftast uttagas och öfwerstrykas med smör. Når gåddan blifwit stekt, anråttas hon straxt, så

at hon intet står och tårkas. Härtil äro grofwa gäddor de bäste. Observeras at ugnen bör wara wäl warm.

## Panerad Gädda.

Gäddor fiällas, fläckes i ryggen och sköljes, samt skrädes bort hufwud och alla ben; derpå skiäres små gäddor i stycken, men af grofwa skiäres breda och lagom stora skifwor, och sedan saltas derpå, hwarmed de blifwa liggande något litet, til des saltet blifwer smält eller indragit uti fisken, då tårkas hwart stycke med et linnekläde och doppas sedan uti wispade ägge-gulor med en niupa hwettemiöl, styckena wältras i rifwit bröd och bakas med tilräckeligit smör i pankaks-pannan, samt wändes om så at de blifwa gulbruna på bägge sidor. Sist anrättas de warma och garneras med brynd persilja.

## At steka Gädda, Aborrar eller Braxen.

Fisken fiällas, rensas, halfwa hufwudet och stierten afskäres och sedan skiöljes: derefter skårras och bespränges han med litet fint salt, hwarmed han litet bör ligga: sedan tårkas han med linnekläde, wältras i hwetemiöl, blandat med litet salt, och lägges på halster at stekas på bägge sidor öfwer jämn koleld: när fisken blifwer der wäl stytnad, så lägges han uti pankas-pannor med smör under honom, och när han då blifwer gulbrun på båda sidor, så anrättas han med utkrusade citron-skifwor ofwan uppå, och med hwilken sauce som behagas af dem, som ibland fisk-saucer står beskrifwen; men

til at spara smör, så kan han ock fullstekas på halster; då smältes något smör uti en panna och doppas deruti en fiäder, hwarmed fisken som oftast bestrykes på bägge sidor til des han blifwer fullstekt.

## At koka Gädda, Aborrar eller färsk Torsk utan watten.

Rensa och skölg fisken och lägg honom uti rent watten til des en wider castrull blifwer wäl smord med smör: deruti strös hackad persilja och salt: sedan tages fisken utur watnet och lägges bredewid hwarannan uti castrullen, och låter bara så mycket watten komma deruti som följer fisk-styckena, sedan strös öfwer honom salt, hackad persilja och rifmit muskott, men på castrullen lägges et läck, som håller wäl täpt at ingen imma slår ut: låt honom då stå på mycket swag eld til des han blifwer fullkokad, hwilket tål en timma, men wändes en gång, så at han blifwer wäl kokad på bägge sidor: sedan kan han anrättas med samma sauce som han då har. På detta sätt at koka fisk bör observeras, at intet fisken lägges på hwarandra; ty måste dertil wara en wider castrull, och äfwen skal han saltas med fint salt, hwaraf nästan bör tagas så mycket som om han kokas i watten: när gäddor på detta sätt kokas, så skiäres de uti stycken på samma sätt som då de äro kokade i watten; äfwen Aborrar, men de böra wara fiällade och hela, bara en skärra skiäres i ryggen, så framt de intet äro för stora; men Tårsk skiäres i lagom stycken.

## Pouppeton af Gädda.

Fläck gäddan i ryggen och skiär henne i lagom stycken, bespräng dem med litet fint salt och stek dem sedan med smör uti en pankaks-panna; när gäddan blifwer näst fullstekt, så lägges hon uti en castrull tillika med det smöret hon blifwit stekt uti, dertil strös litet miöl, och när det något har tilhopa fräsit, så slås et par små slefwar upkokat watten dertil, litet win, gädd-lefwer som skiäres i smala rimsor, förwäld och smått skuren sparis, förwälda kräft-stiertar, hackad persilja, litet muskottblomma, peppar och salt efter smak; när detta litet kokat tilhopa, och saucen blifwer samblig, så ställes det at kalna: giör imedlertid en ordinair fisk-farce, smörg en pouppetons-forme eller castrull rätt wäl med kalt smör, och betäck honom inuti med en finger tiock af farcen, lägg sedan den tillagade fisken deruti med sin sauce, och stryk öfwer af samma farce något tiockare än den på sidorna, med hwilken han wäl sammanfästes; sätt det sedan i ugnen, och när det litet har stått, så stick några små hål deruti med en fin gaffel, och låt det sedan blifwa fullgräddat; men kort förr än det skal anrättas, så smetas de små hålen igen med litet deg, så rinner intet saucen utur när det stielpes på fatet.

## Roullade af Gädda.

Tag 2 gäddor, som wäga tilsammans ungefär 4 marker, flålla dem wäl och skiär bort hufwud och stiert och fenen, fläck dem i ryggen och tag nätt bort alla benen; sedan skiöljes fisken ganska wäl, och deref-

derefter tårkas med et linneklåde; skiår alt kiöttet utaf skinnet, skiår sedan kiöttet i fingers tiocka och långa stycken, skiår åfwen bitar af kokat rökt eller saltgrön skinka af lika storlek, det magra för sig och det feta för sig, eller ock kan brukas kokad rökt oxetunga i stållet för skinkan; giör en fisk-farce på wanligit sått af det andra gådde-kiöttet, som intet kan skiåras i riktiga stycken, och lågg deruti litet anjovis, bred sedan ut båda gådd-skinnen på bordet, och bestryk dem hwart och et för sig med fisk-farcen af en enkel slants tiocklek på kiöttsidan; lågg sedan derpå om hwart annat det skurna gådd-kiöttet, skinkan och flåsket samt kråftstiertar eller förwålda Ostron, men i brist deraf mußlor, strö derpå förwålda och hackade murklor, samt hackad capris: sedan klappas ut af farcen i samma tiocklek som den understa och lågges derpå, doppa handen uti wispade ågg och stryk öfwer farcen, hwarmed han giöres helt jåmn, rulla sedan hwart skinn för sig tilhopa och linda det med segelgarn, bestryk rullarna på åndarna med wispade ågg, och miöla derpå och klappa med handen så at de der få en liten stadga: smörg et blåckfat med smör och lågg rullarna derpå: och låt dem stekas i ugnen eller i spisen med eld öfwer och under, men ös öfwer dem som oftast med smör under det de stekas, och låt dem blifwa wål igenomstekte: giör imedlertid en sauce af kråftsmör, hwilket upfråses med litet miöl, slå sedan kiöttsåppa eller fisk-spad deruti, som hufwud och de afskrådda fiskbenen kokat uti, men ackta at det ej år förmycket saltat: når saucen litet kokat och blifwer samblig, så lågges rullarne deruti, samt några kråft-stiertar, hwar-

hwarmed de böra koka lyckt til des de äro wäl swälda, så kunna de anrättas, då segelgarnet tages bort. När intet kräftor äro för hand, så giöres ostron-sauce härtil, som ibland fisk-saucer står upteknad. Men om de ej eller finnas, så kan giöras sauce af färska mußlor på det sättet: låt smör och miöl fräsa tilhopa, och slå sedan dertil watten, som färska mußlor blifwit kokade uti, bryt då mußlorna utur skalen, och rensa dem ifrån skägget, samt lägg dem i saucen.

## Roullade på annat sätt.

Gör rullarna af gädda på lika sätt som de föregående, och låt dem blifwa wäl stekta; men när de skola anrättas, så giöres en capris-sauce dertil, som ibland fisk-saucer står upförd, hwilken slås först i fatet, då tages segelgarnet af de stekta rullarne och de läggas derpå, samt citron-skifwor på Roulladen.

## Miroton en maigre.

Tag 3 eller 4 små gäddor, fiälla och fläck dem i buken, skiär bort hufwud, stiert och alla ben samt fenen, twätta och torka dem med et linnekläde. Sedan bredes de ut på et bord och skiäres tätt med små skårror på kiöttsidan, då strös litet fint salt deruti, och strykes sedan öfwer helt tunt med en fisk-farce, som är litet anjovis ibland, och derpå rullas tilhopa hwar och en för sig. Baka 2 pankakor af miölk, ägg och miöl, hwilka ej mera böra gräddas än på en sida. Smörg en castrull rätt wäl inuti med smör, och lägg något smör på botten; lägg sedan

en pankaka deruti med den obakade sidan nederwänd, och deruti lägges fisk-rullarne bredewid hwarandra, strö på dem hackad persilja, salt, förwälda och hackade murklor och champignoner, och stänk litet win derpå, lägg sedan den andra pankakan deröfwer med den obakade sidan upwänd, men jämka ned pankakan, så at hon slutar til den understa på sidorne, och smeta litet på kanterne af pankaks-smeten, så at de fastna tilhopa. Lägg sedan några bitar smör ofwanuppå, och et tätt läck på castrullen, som wäl täpper, och låt det sedan stå på sakta eld öfwer och under eller i ugnen, til des det blifwer wäl igenomgräddat; då det skal anrättas, så stielpes det först på et fat, och sedan wändes på anrättnings-fatet, men alt det feta tages wäl bort utomkring; då skiäres upp et läck derpå och slås deruti en ostron-eller anjovis-sauce, och sedan lägges läcket uppå; men den öfriga saucen slås uti en skål och gifwes på bordet. Om man wil giöra sauce härtil af mußlor, så är den ock tienlig, hwilken giöres på samma sätt, som han står upförd wid slutet på Roullade af gädda.

## Huru Aborrar böra rensas och kokas i salt watten.

Aborrar fiällas och skiäres en diup skårra längs efter ryggen, sedan uttagas de nätt i buken, och acktas at de intet blifwa gallsprängde, lefren bör sittja qwar, men gallan tages bort; då sköljas de wäl och stiertarne fästas i munnen med små stickor så at de stå runda; men är det stora aborrar, så skiäras de i lagom stycken: sedan sättes så mycket watten på elden som nästan står öfwer fisken, men saltas

i wat-

i watnet medan det är kallt och lägges en knippa persilja deri; när det kokar up, så lägges fisken uti och saltas uppå honom; då lägges läck derpå och låter det med frisk eld koka, så at altid söden wil löpa öfwer grytan: när han är kokad bör han intet stå länge i spadet, om han icke är förlitet saltad, sedan tagas stickorna utur och strart lägges han upp; alt spadet hälles wäl af och slås sauce öfwer, hwilket som behagas, antingen tiockt smör, eller ägg-sauce. Det observeras, at til hwar mark fisk tages nästan en knäppnäfwa groft salt: när man wil koka water-sauce, så lägges ock litet smör i watnet, hel peppar och mera persilja. Då han anrättas, ställes aborrarne på buken i god ordning, persiljan lägges öfwer dem, och alt det feta tillika med något spad slås ock derpå.

## Aborrar at stufwa med Ostron.

Aborrarne tages utur, men ej fiällas, sedan kokas de i salt watten, slås på durkslag och fiällen tages då af dem helt nätt, at de ej gå sönder: giör sedan en sauce med litet af fisk-spadet, et godt stycke smör, rifwit bröd, peppar, muskottblomma, litet söndeskuret citron-skal, litet win och färska ostron, och låt honom i et fat koka på fyrfat; lägg fisken deruti, och när det blifwer litet sambligt, så kan det anrättas.

## Ostron-Aborrar.

Aborrarne fläckes uti ryggen utan at fiällas, och lägges sedan på halster öfwer litet eld, allenast så mycket, at kiöttet låßnar ifrån skinnet; då tages

de af elden, alt kiöttet plåckas ifrån, och alla benen tagas wäl bort: sedan blandas det up med rifwit bröd, en god del smält smör, litet franskt win, litet muskottblomma, peppar och salt, detta röres wäl tilsammans och lägges på skinnet igen: sedan stekas de uti en pankaks-panna med frisk eld öfwer och under, eller i ugnen; när de äro wäl bruna, äro de färdige, och få då intet stå länge, utan anrättas straxt.

## Cotteletts - Aborrar.

Aborrarne fiällas, hufwudet skiäres af, de fläckas up i ryggen, och ryggbenet tillika med de andra små benen tages bort, samt skårras litet på kiötsidan: sedan doppas de uti smält smör och wältras uti sammanblandat rifwit bröd, peppar, litet muskottblomma, salt och hackad persilja. Derefter stekas de på halster med smort papper öfwer frisk eld, at de blifwa gulbruna på båda sidor, så äro de färdiga och kunna då anrättas med stekt persilja i smör.

## At stufwa Aborrar eller Gädda med röd Sauce.

Sedan fisken är fiällad och rensad, så förwälles han litet i salt watten, låt smör och miöl fräsa tilhopa uti en castrull, och slå så mycket dertil af fiskspadet som såltan kan tåla, och öka til antingen af fiskcouli, watten eller kiöttsåppa, lägg deruti muskottblomma, ingefära, afskalade kräfte-stiertar, förwälda och upfrästa murklor i smör, samt kräftsmör, och låt det sakta koka til des saucen blifwer samblig. Då lägges den förwälda fisken deruti, och låter honom

dermed

dermed blifwa fullkokad på sakta eld med låck uppå, men skakas om som oftast.

## At stufwa Lake.

Laken skiäres sönder i lagom stycken och skiöljes wäl, sedan lägges han hwarftals uti en castrull med smör, fint skuren rödlök, persilja, litet muskot=blomma, peppar, samt rifwit bröd, och derpå slås watten at det måst står öfwer honom: låt dermed sakta koka med låck, til des han blifwer miuk, då saltas och slås litet franskt win derpå, några citron-skifwor lägges ock uti: om det saltas eller winet kommer förut dertil, så blifwer laken hård.

## At koka Lake.

Lägg laken uti kalla watnet och låt honom sakta koka til des han börjar blifwa miuk, och då saltas han; låt imedlertid et godt stycke smör med et halft skedblad miöl upfräsa uti en castrull, slå sedan en eller twå slefwar watten derpå, och låt det litet koka med en hel lök, som skärras uti, fint hackad persilja, litet peppar och salt, sedan lägges Laken deruti, och låt det på sakta eld stå at koka; men omskakas då och då, och när det anrättas, så rifwes muskott öfwer.

## At stufwa Simpor.

Simporna kokas nästan til fullo uti salt watten, och sedan slås på durkslag, då lägges et godt stycke smör uti en wider castrull och läter det fräsa med litet miöl; slå watten derpå och så mycket af simpespadet, som såltan kan tåla, och lägg dertil

fint hackad persilja, lök, muskottblomma och peppar, när detta har kokat så at det är sambligt, då lägges simporna uti bredewid hwarandra, samt läck uppå kiärillet, och låter dem sakta stufwas til des de blifwa fullkokade, så kunna de anrättas.

## Karp och Braxen kokad uti salt watten.

Karpen skiäres sönder utan at fiällas, och lämnas litet wid hufwudet, som observeras när det är afskurit, sitter gallan på lefren, hwilken först nätt aftages, sedan skiäres det öfriga i tu twär fingers breda styckem, och lämnas litet af inmätet uti hwart stycke: derefter bestänkes han med litet winätticka, och lägges på tennfat med täck-läck öfwer: sätt så mycket watten på elden uti en förtent kittel, at det står knapt öfwer fisken; men salta deruti medan det är kallt, och lägg dertil några citron-skifwor, hel peppar och lagerbärsblad; när det kokar up så lägges först hufwudet uti, och då det litet kokat, så lägges den öfriga fisken dertil, salta på honom, och låt altid kittelen koka med frisk eld och läck, så at söden wil löpa öfwer: när han är wäl kokad och lagom salt, så anrättas han med litet spad i fatet och en bruten serviette öfwer honom.

Braxen kokas på samma sätt.

## At stufwa Braxen med Pontac.

Braxen fiällas, skiäres uti lagom stycken, och sedan skiöljes: uti en castrull lägges först smör och så hwarftals med fisken, rifwit bröd, smör, litet muskottblomma, peppar och salt, sedan slås mäst Pontac och litet watten dertil, at det står öfwer fisken;

ſken; lägg dertil en bit ſåcker och några citron-ſkifwor, haf läck deröfwer, och låt ſackta koka til des han blifwer lagom.

Karp ſtufwes med pontac på ſamma ſätt.

## At inſalta Braxen.

Braxen fiällas, tages utur och hufwudet ſkiäres af, hwilket kan nyttjas färſkt; ſedan ſkiöljes och twättas han inuti buken med en wiſp, ſå at all bloden går wäl bort, då rimſaltas han och ligger dermed 2 eller 3 nätter: ſedan bredes han på granris, ſå at all blod-laken rinner wäl af honom, och derpå lägges han tätt tilſammans uti en tunna, warftals med ſalt, och en botten och ſten deröfwer, ſå at han blir hård tilhopa packad. När man wil bruka deraf, ſå wattenlägges han, och kan ſedan ätas med ſötſur lök-ſauce, eller gräslök.

## Panerade Braxen-tungor.

Tungorna tages utur hufwuden när de förſt äro kokade uti ſalt watten, och ſkrapas ganſka wäl rena, då ſkårras uti dem fina ſkårror och ſaltas litet, hwarmed de något blifwa liggande: ſedan tårckas de med et linnekläde och doppas uti wiſpade ägg, ſamt wältras då i blandat rifwit bröd med miöl och kokas uti ſkirat ſmör: när de anrättas, garneras de med ſtekt perſilja i ſmör. De kunna ock ſtufwas ſom Oſtron.

## At ſtufwa Braxen.

Braxen kan ſtufwas på ſamma ſätt ſom Rudor.

## At stufwa Rudor.

Rudorne fiällas, tages utur, men ej gallspränges, och skårras fint; äro de stora, så skiäras de twärt af eller i lagom stycken: lägg dem sedan hwarfstals uti en stor castrull med smör, rifwit bröd, litet muskottblomma, peppar, salt, litet fint hackad gräslök, persilja, förwälda murklor, som äro uppfräste i smör, samt några citron-skifwor; slå då litet win och watten derpå, så mycket at de få tilräckelig sauce, och låt dem på jämn eld stå at sakta koka med låck, til des de blifwa fullkokade; när de anrättas rifwes muskott öfwer.

## Rudor stufwade med miölk och Kräft-stiertar.

Rensa rudorna på lika sätt som de föregående och förwäll dem i salt watten; giör imedlertid en sauce med miölk, som man låter koka med något rifwit bröd, litet muskottblomma, peppar, litet hackad persilja och 4 skiedblad af fisk-spadet: när detta litet samlat sig, så lägges fisken deruti, samt afskalade kräft-stiertar, kräft-smör, litet annat smör och sparis, som är förwäld och skuren små som ärter, detta låter man på sakta eld stå at stufwas med låck: om saucen är för tunn när det skal anrättas, så redes han af med 2 eller 3 äggegulor och saltas; men då lägges rudorna först upp på fatet, saucen öses sedan öfwer och rifwit muskott uppå.

## At laga Suttare eller Lindare.

Denna fisk kallas ock Skomakare, har skinn och inga fiäll; han kan stufwas på samma sätt

som

som de första uptecknade rudorna, men intet på det senare sättet med miölk och kräftor: fisken urtages, twättas ganska wäl och sedan skärras när han stufwas. Deße Suttare kunna ock kokas på samma sätt som inlagd ål, och ätas kalla med ätticka, då de ock äro goda, emedan det är en mycket fet fisk.

## At tårka Ål.

Ål fläckes i ryggen, saltas och tårkas på samma sätt som gäddor, men skrapas och twättas wäl innan han fläckes, dock saltas han något hårdare och ligger i saltet fulla 2 dygn: när han skal brukas så skiäres han i stycken, som skärras på kiöttsidan, sedan stekes han på halster och ätes med ätticka.

## At insalta Ål.

Ålen skiäres upp i buken, urtages och twättas mycket wäl, sedan låter man wattnet rinna wäl af honom, då gnides han både utan och innan med gnodt salt, och lägges neder uti en fierding hwarftals med salt och ryggen nederwänd, men helt tätt tilhopa, derpå lägges en trä-botten med en liten sten, så at han packas tilhopa: när han stått 3 eller 4 dagar, så ses efter om laken är rödaktig, då tages ålen up, laken hälles bort, och låter den då wäl rinna af honom; sedan saltas han neder igen på samma sätt som förut, så håller han sig hela året; men skulle intet laken blifwa röd, så kan han ligga med den första saltningen. All fisk som nedsaltas, bör stå uti et kallt rum eller i källaren: när han brukas, så wattenlägges han wäl, kokas sedan i watten, och stufwade moröötter skurna i strimlor läg-

ges under honom i fatet, hwilka böra stufwas på samma sätt som rofwor til torra gäddor; men när ålen lägges derpå, så hälles watnet wäl utaf.

## At stufwa Ål.

Ålen twättas ganska wäl när han är uttagen, späckes sedan med anjovis och pomerants-skal, och skårras något diupt, om han är tiock, samt böjes sedan rund, at han kan ligga i ring; då lägges han uti en castrull med et stycke smör, at litet fräsa lyckt, sedan slås något watten derpå och lägges dertil rifwit bröd, några citron-skifwor, lagerbärsblad, litet muskottblomma och salt: låt honom dermed sakta koka, och då han blifwit fullkokad, så kramas litet citron-saft uti och slås dertil något Portugis-win, samt en liten bit säcker, dock ej at det smakar sött: låt dermed åter litet koka, och när han sedan anrättas, så fares warligen med honom, at han behåller sin forme: wil man hafwa honom flådd eller i stycken skuren, står uti hwars och ens behag.

## At inlägga Ål.

Sedan ålen är urtagen, skiåres han i lagom stycken och lägges i kallt watten med några hela pepparkorn, salt och något dill: låt honom dermed koka til des han blifwer miuk, då han lägges uppå fat at kallna: när ålen och spadet är wäl kallt, lägges han uti en kruka, och såppan blandas med litet ätticka och slås öfwer med krydderna. Ålen behåller bäst sin must när skinnet sitter på honom; men den som det ej behagar, så kan han ock flås.

## At steka Ål.

Ålen twättas mycket wäl och torkas med et linnekläde, sedan fläckes han på buksidan och ryggbenet tages nätt ut, så at intet kiött följer med: på kiöttsidan saltas med fint salt, hwarmed han blifwer liggande en god tima, sedan skiöljes han mycket wäl och lägges på den ena halfwan några salviæ-blad, som äro wäl twättade, sönderhackad lök, peppar, ingefära, några strimlor pomerans-skal och strimlor af anjovis: den andra sidan lägges derpå och lindas om med grof tråd, så at han sitter tilhopa; lägg honom sedan i ringlor uti en pankaks-panna med litet smör; haf läck derpå och stek honom med eld öfwer och under, men ibland lyftes läcket up och något af flottet hålles af: när ålen är stekt hålles mästa flottet af honom och slås ätticka derpå, då det kokar up, så anrättas han dermed.

## Ål stekt i ugnen.

Den præpareras på samma sätt som fläckter gädda med anjovis.

## Rull-Sylta af Ål.

Tag stora ålar och fläck dem i ryggen, skiär bort ryggbenet med hufwudet och beströ dem på kiött-sidan med litet fint salt, stött peppar och nägLickor; sedan rullas ålen helt hårdt tilsammans efter twären, så at rullans längd blir efter ålens bredd; då lindas rätt hårdt om med segelgarn och låter syltan sedan koka, och inlägges på samma sätt som in-

lagd ål: denna sylta kan någon tid hålla sig om hon står i swalt rum; når hon anrättas, tages tråden bort och syltan skåres i skifwor, samt åtes med ätticka.

## Farcerad Ål.

Twätta ålen ganska wäl och slå honom sedan så at skinnet blifwer helt, sedan rensas köttet wäl ifrån benen, hwaraf giöres en farce, på samma sätt som fisk-farce, men deruti lägges fint hackad lök, anjovis, förwälda hackade murklor, persilja och champignoner: når denna farce är stött och wäl smidig, så stoppas han uti skinnet igenom et korfhorn, och jämkas helt jämt uti skinnet, så at det ser ut som en hel ål, wid ål-hufwudet lämnas en liten bit ben, som stickes in i öpningen der det har suttit, och skinnet drages då wäl intil hufwudet, som fästes fast med små stickor, sedan lägges han uti ringlor i et med smör wäl smort bläckfat, och låter honom wäl stekas i ugnen, eller i en tårtpanna med eld öfwer och under, då han kan anrättas warm på en bruten serviette.

## Grillerad Ål.

Sedan ålen är flådder så skiäres han i stycken, de skårras och saltas uppå, samt fråses uti litet smör tillika med litet basilika, persilja, fint hackad lök, lagerbärsblad och peppar, rör det wäl om, och når ålen blifwer nästan fullstekt deruti, så tages det ena stycket up efter det andra, som man låter wäl afdrypa och wältras uti rifwit bröd, samt sedan stekes på halster; giör imedlertid en sauce på föl-

följande sätt: förwäll syra och krama saften derutur igenom et kläde, låt litet smör fräsa med litet fint hackad lök och strö litet miöl derpå, rör wäl om, och då det blifwit något gulaktigt, så slås den utkramade saften dertil och röres tilsammans; när det litet kokat, slås ett skedblad watten eller kiöttsäppa dertil, samt något hackad capris, salt, peppar och litet citron-saft, om det ej är nog syrligt: när denna sauce blifwer samblig och har god smak, slås den i fatet och den stekta ålen lägges derpå.

## Stekt Ål i skifwor.

Flå ålen och skiär honom uti skifwor, men tag nätt bort benen, så at intet skifworna gå sönder, lägg dem sedan warftals uti en stenskål med salt, peppar, lagerbärs-blad och lökskifwor, slå derpå så mycket ätticka at det står öfwer ålen, och låt stå i 2 timmar, då ålskifworna tages derutur, wältras uti hwetemiöl och stekes sedan uti en pankakspanna gulbruna med smör på båda sidor, då kunna de anrättas med brynt persilja omkring, men litet citron-saft kramas på ålen. Observeras, härtil är nödigt at hafwa stor ål.

## Ål à la Daube.

Twätta ålen ganska wäl och fläck honom sedan i ryggen, och skiölg wäl bort bloden, skiär alt kiöttet ifrån skinnet, men akta at det intet går sönder, och rensa bort benen: tag hälften så mycket gädde-kiött, som kiöttet af ålen, hacka det altsammans rätt fint, och lägg deruti salt, peppar, litet stötta näglickor och rifwit muskott. Skiär rimsor

af en annan flådder ål, och stryk hälften af det hackade kiöttet på ål-skinnet, på samma sida som warit åt kiöttet, och lägg sedan et hwarf af de skurna rimsorna derpå; lägg då den andra hälften derpå af den hackade fisken, och rulla det tilhopa, så at rullans längd blifwer ålskinnets bredd; sömma et tunt kläde derom rätt hårdt och låt det koka tillika med de afskrådda fiskbenen uti så mycket watten, at det står litet öfwer, hwaruti slås ock något rödt win och salt, men wid första upkokningen skummas wäl: sedan lägges deruti hel peppar och lagerbärsblad, och när det blifwer kokat, så tages linneklädet bort, lägg sedan rullan uti et stenfat och sila såppan derpå, medan hon är siudhet, och då det är wäl kallt, så sättes fatet på wärma tils det läßnar, samt stielpes sedan på anrättnings-fatet. Det kan ock skiäras i skifwor och garneras med sit gelée: denna rätt ätes med ätticka.

## At steka Lax-rygg.

Lax-ryggen wattenlägges i 2:ne nätter eller til des han är wäl utwattnad och under den tiden ömsas watten på honom några gånger: när man wil bruka honom, så hänges han up några timmar först at torka, och då han är tilreds, giöres halstret rätt hett, lax-ryggen lägges derpå, stekes med frisk eld och wändes på alla sidor. Saucen härtil giöres af brunt smör och miöl, watten, ätticka, en näfwa corinter, litet brun sirap, litet ingefära och citron-skifwor, at han smakar sur och söt, låt denna koka at han blifwer samblig, och då öses öfwer laxen när han anrättas.

## Skif = Lax.

Tag mellanstycket på salt lax och skiär deraf på snedden med en hwaß tunn knif, så at det blifwer breda och tunna skifwor, lägg dem sedan en natt i watten, och då han skal kokas lägges skifworna hel jämt neder uti en gryta, sedan slås så mycket watten derpå, at det står wäl öfwer laxen, och när det kokar up, så skummas han ganska wäl och lyftes strax af elden; då hälles det watnet utaf och slås kallt watten uppå igen, hwarmed han blifwer stående til des det blifwer kallt, då hälles det ock utaf och hwar skifwa tages nätt up, sedan skiöljes i samma watten och fiällen samt det hwita skummet skrapas helt lätt bort, dock så, at intet det ser rifwit ut; lägg dem derefter i god ordning på fatet med skifwor af en skalad rödlök ofwanuppå.

## At stufwa salt Lax.

När laxen är skuren i skifwor och watnlagd på lika sätt som den nästföregående, så lägges han uti mycket watten, at det wäl står öfwer honom, sättes då på elden, och så snart söden löper öfwer, skummas han wäl, och lyftes utaf, då hälles spadet af och slås kallt watten i stället, hwilket ock strax afhälles: sedan tages han up och fiällen samt skummet tages nätt bort, at han ej går sönder. Lägg twåttat smör uti et fat, litet watten, franskt win, säcker, rifwit bröd och muskottblomma; sätt fatet på eldfat och låt det koka litet tilsammans; sedan lägges lax-skifworna deruti at sakta stå och stufwas med läck: när det fått smak af laxen och saucen är samblig, så kan det anrättas.

## Salt Lax lagad som färsk.

Tag et millanstycke af botten-lax, så stort som behagas, twätta det rätt wäl, och lägg det i watten 8 dygn eller til des han blifwer wäl utwatnad, samt ömsa 2 gånger hwar dag; koka honom sedan uti watten med dill, hel peppar, hel muskottblomma och lagerbärs-blad: när han är kokad, så låter man både fisken och såppan blifwa kall; lägg honom då uti en kruka och slå såppan uppå, så kan han dermed hålla sig några dagar, eller ock ätas straxt, hwilket som behagas.

## Färsk Lax kokad uti salt watten.

Hela laxen klyfwes midt i tu och inmätet tages bort, skiäres då i så stora styckem som behagas och sedan skiöljes, sätt watten på elden, salta deruti medan det är kallt, och lägg deruti några lagerbärsblad, hel kryddpeppar eller annan peppar, några qwistar dill, och några blad hel muskottblomma; när wattnet kokar upp, så lägges laxen uti, då saltas ofwanuppå och lägges läck öfwer, låt det hastigt koka upp och skumma wäl; då han är kokad, så läggas styckena på fatet och såppan slås i en kruka at swalas; när bägge delarne äro kalla, så lägges fisken i krukan til såppan. På samma sätt kokas Braxen, Karp, Id, Gädda och Giös, då man wil förwara dem, och ätes sedan kalla med ätticka.

## At tilreda Laxöringar eller Foreller.

Laxöringar kokas på samma sätt som färsk lax, när man wil koka dem utur salt watten, och kunna äfwen förwaras någon tid; men wil man äta dem war-

warma, kan dertil brukas ägg-sauce, som ibland fisk-saucer finnes beskrefwen.

## Lax-Pastay.

Skiär salt lax på samma sätt som skif-lax, och låt honom ligga en natt i watten; giör en fisk-farce af gädda, och lägg litet deribland af den utwattnade laxen, men eljest på wanligit sätt, dock bör smöret som härtil brukas wäl uttwättas; doppa sedan den wattenlagda laxen, men hwar skifwa för sig sielf, uti watten som kokar, och tag då straxt wäl bort fiällen på honom; lägg samma skifwor bredewid hwarandra, så at de intet fastna tilhopa, och låt honom på det sättet blifwa kall: koka några små klimpar af den giorda farcen uti litet kiöttsåppa eller watten, hwilka sedan skiäres i små nätta stycken, smörg et fat i botten med twättadt smör, och wät brädden med watten, på hwilken lägges en smördeg; lägg sedan hwarftals med laxskifworna i korswis på fatet, så at det blifwer små öpningar emellan, några bitar uttwättat smör, muskottblomma, rifwit bröd, färska ostron om de wankas, och de kokade klimparne af farcen; slå deröfwer litet sött win och så mycket af det spadet som klimparne kokat uti, at det får tilräckelig sauce, stryk sedan af den rå farcen öfwer, så at det hänger tilhopa med degen som ligger på brädden, och krusa ut honom med en knif, smörg derpå med skirat smör, och beströ med rifwit bröd: låt honom sedan gräddas i ugnen, men när det fått liten stadga utanpå, så stickes några små hål med fin gaffel upp uti, och när han då blifwer fullbakad så kan han anrättas.

## Lax med Gelée.

Fiälla och tag utur en färsk lax, skiär honom twärt af eller lämna honom hel, hwilket som behagas; blanda något win med watten och lägg laxen deruti tillika med salt, lagerbärs-blad, dill och hel peppar, sätt på elden och lät honom blifwa wäl kokad och skummad; då tages han up och läter honom blifwa kall. Sila spadet uti et rent kiäril och skumma wäl af det feta, låt det sedan koka lyckt med hiorthorn til des det stannar, då det slås litet på en tallrick och sättes at kallna: när man då finner det wara hårdt, så silas det igenom en serviette och slås åter i et rent kiärill; dertil lägges 4 wäl wispade ägg-hwitor och sättes på lägeld at koka hastigt up, då så mycket kiersebärs-saft slås deruti, at det får en wacker färg; låt det åter koka up 3 a 4 gånger rätt hastigt, men lyftes af emellan hwar gång, och sila det sedan som annat gelée. Späcka laxen emedlertid med några neglickor och canel, och lägg honom uti et kiärill som är tienligt, så at han ej ligger för nära botten, utan at geléet kommer under honom; när då alt är wäl kallt så slås geléet uppå: då det skal anrättas, ställes kiärillet öfwer något warmt, allenast så länge, at det låßnar, och sedan stielpes laxen på en botten, som lägges på fat med bruten serviette. Braxen kan kokas på lika sätt, då citron-saft brukas i stället för kiersebärs-saften.

## Lax med Kiersebärs-Sauce.

Koka kiersebär uti kort watten til des de aldeles gå sönder, som et mos, och rif dem sedan genom et durkslag: låt litet smör och miöl fräsa uti en ca-

strull och slå sedan kiärsebärs-moset dertil, samt litet win, säcker, canel och en stött näglicka, giör deraf en lagom tiock sauce, och då det kokar up så lägges laxen deruti, som förut blifwit kokad uti salt watten, och låt honom litet dermed stufwas, så kan han anrättas. Detta bör koka uti en stengryta, eljest förloras färgen på kiersebären. Härtil kan brukas kiersebärs-kiött.

## At rensa och koka Giös.

Giösen fiällas, tages utur, skiäres twärt af i lagom stycken, och kokas sedan i salt watten på samma sätt som gäddor, dertil brukas följande sauce: lägg en god del smör uti en panna, dertil någon malen senap, rör deruti med en sked på elden til des smöret är wäl smält, och när fisken är uplagd slås denna sauce öfwer. Härtil kan ock brukas sådan smör-sauce, som til gädda och aborrar.

## Giös stufwad med Ost.

Giösen fiällas, skärras, wältras i hwettemiöl upblandat med salt, och stekes halfstekt på halster, sedan skiäres han i lagom stycken och stufwas med smör, halfparten win och watten, muskottblomma, salt, rifwit bröd och litet rifwen ost, som icke är amper; låt honom sakta koka lyckt, hwarefter han kan anrättas.

## At tillaga Stäckfisk.

Om ej stäckfisken är manglad, så bultas han ganska wäl med yxhammaren, och derpå lägges han

han i siöwatten et dygn, sedan drages han ifrån skinnet och alla benen plåckas ut; då lägges han uti et förtent kiäril, kallt watten slås derpå och låter honom sakta koka, til des man känner at han blifwer mör; men skummas wid första upkokningen: det bör observeras wäl när han blifwer mör; ty om han kokar längre så hårdnar han. Sedan slås han straxt på durkslag och ställes öfwer grytan, at han af det warma spadets imma må hålla sig warm til des han skal anrättas: då stielpes ståckfisken på fatet och slås något sauce deröfwer, åfwen strös litet peppar derpå och den öfriga saucen bäres in i en skål, som här nedanföre beskrifwes. Låt litet smör och miöl fråsa tilhopa, och slå sedan litet watten derpå, rör det wäl om och låt det koka up, lägg sedan tilräckeligit smör deruti, och rör det på elden til des smöret är wäl smält, rif då litet muskott deruti, så är han färdig.

## At stufwa Ståckfisk.

Om något blifwer öfwer af samma ståckfisk, som förut är beskrifwen, så kan deraf stufwas på följande sätt: Lägg smör uti en castrull och låt det fråsa up med litet hwetemiöl; slå så mycket söt miölk derpå at deraf blifwer lagom sauce i proportion efter fisken, och när det kokar upp så lägg honom deruti, samt litet peppar och muskottblomma, låt det litet stufwas tilhopa, och när det skal anrättas så saltas deruti efter smak. Om så behagas kan häruti brukas morötter, som förut böra wara kokade och skurne i små tärningar, hwilka läggas då uti

tillika

tillika med fisken: de kunna ock skiäras i runda skifwor, at garnera fisken med rundt omkring.

## Ståckfisk-Pastay.

Bulta rätt wäl god ståckfisk och låt honom ligga 2 nätter i watten, sedan plåckas han ifrån skinnet, kokas litet i watten och slås på durkslag, at watnet rinner wäl af; då plåckas alla benen utur och hackas något mindre än ärter; sedan tages et halft stop af den hackade fisken, et qwarter söt miölk, 8 lod tärt hwetebröd eller skårpor, som stötes fint och blötes i miölken, samt et godt qwarter smält smör, och när brödet är indragit i miölken, så röres altsammans wäl tilhopa med litet muskottblomma, peppar, salt och 6 ägg, hwilka först wispas för sig sielfwa och sedan röres deruti: smörg då en forme eller castrull wäl med smör och slå det deruti, och baka det sedan uti ugnen eller i spisen med eld öfwer och under. Wil man hafwa Ostron häruti, så giöra de ock god smak, de kunna läggas hela eller ock hackas sönder; men hafwa de något watten med sig så tages mindre miölk eller mera bröd, på det han ej må blifwa för lös, utan hålla tilhopa när han stielpes ur formen och skal anrättas. På samma sätt kan ock giöras af cabillau, när han först är wäl wattenlagd, sedan förwäld och skinnet borttagit, då han hackas på lika sätt.

## Dito på annat sätt.

Stufwa ståckfisken på samma sätt som han stufwas med miölk, dock utan morötter; lägg färska Ostron deruti, om sådant är för hand, och låt

honom blifwa kall; smörg sedan formen wäl med smör, hwaruti han skal ligga, och lägg en lös och tunn kaflad mör-deg deruti; bestryk då öfwer alt med fingers tiock fisk-farce i botten och omkring bräddarna, och lägg den stufwade fisken deruti; betäck åter med fisk-farcen och sedan med degen, at han blifwer wäl betäckt och ingen sauce rinner ut, hwarpå han gräddas i ugnen; men i början när det fått liten stadga, så stickes några små hål med en fin gaffel och låter honom sedan blifwa fullgräddad; men när han då skal anrättas, så smetas hålen igen med ägg och sedan stielpes han på fatet och raspas med et refjärn.

## At omsalta Swänsk Cabillau, på det han må bättre hålla sig.

Cabillau tages up utur tunnan, skiöljes i friskt watten och lägges på et bord med en duk öfwer och under: då alla styckén blifwit tårra, inpackas de i tunnan igen med tort och groft spanskt salt, och observeras at cabillau altid ligger med tort salt i tunnan utan laka.

## At stufwa Cabillau.

När Cabillau är wäl utwatnad, skiäres han i lagom stycken och lägges i kalla watnet at kokas; då han är kokad, tages skinnet af och giöres til honom en sauce på följande sätt: lägg smör och litet miöl uti en castrull, och när det litet fråsit tilhopa, så slås dertil så mycket miölk som man tycker kan giöra en lagom sauce, detta röres tilsammans, och när

det

det kokar up så lägges fisken deruti med litet muskottblomma, peppar och sönderskuren persilja: Låt honom dermed litet koka, hwarefter han anrättas. Den som behagar kan ock lägga morötter uti, när de förut blifwit kokade möra i watten och sedan skalade: de brukas ock hela, men då klyfwas de efter längden, och lägges en rot wid hwart stycke när det lägges up. På samma sätt kan lutad Länga lagas, då hon förut blifwit kokad i watten och skummad. Härwid påminnes, at all lutad och salt fisk lägges i kalla wattnet, när han skal kokas.

## Pastay på Cabillau.

Stufwa Cabillau på lika sätt som den näst föregående, dock utan morötter, men lägg deruti afkokade fricadeller, kräftstiertar, kokade gäddlefrar, och om Ostron äro för hand eller braxen-tungor: när cabillau är med detta stufwad, så ställes han at blifwa kall, derefter smörjes en pouppetons forme eller castrull rätt wäl med kalt smör, och strös deruti sönderkramade macron-gryn, sedan betäckes castrullen i botten och på sidorne med en god twär fingers tiocklek af rå fisk-farce, då lägges den stufwade fisken deruti och öfwertäckes med et läck af samma farce, som fästes wäl tilhopa med den på sidorne, derefter gräddas det i ugnen, stielpes sedan på fat och anrättas warm.

## At lutlägga Långor.

Til en spil-långa tages 5 quarter god sållad biörkaska, och et knapt quarter hwit kalk, hufwudet hugges af långan, men det öfriga i 3 delar; då strös

först kalk på botten uti et trä-kiäril, sedan aska och derpå fisken med skin-sidan nederwänd; derpå strös åter aska och sedan kalk: således continueras hwarftals så länge fisken räcker, dock så, at askan och icke kalken är fisken närmast: sedan slås så mycket siöwatten derpå, at det står öfwer fisken, hwarmed han blifwer liggandes i 4 dygn, utan at röras: derefter uptages fisken, askan sqwalpas af i samma lut, och lägges sedan uti et annat trä-kiäril med så mycket rent watten som wäl står öfwer honom, deruti han blifwer liggande et dygn: således ömsas rent watten hwar dag til des han legat 6 dygn, då han kan brukas; men sedan ömsas allenast hwarannan dag friskt watten så länge han räcker, och at luten blir wäl utdragen; är det då kall winter, så conserveras han bäst, när han tages utur watnet, och låter honom frysa sedan han är lagom utwattnad; ty när han ligger förlänge uti watten så blifwer han hård: til all lutfisk brukas siöwatten, och när han kokas så lägges han i kalla wattnet utan salt: Längan skiäres då uti lagom stycken, och när hon är kokad slås hon på durkslag och anrättas med smält smör eller tiock smör-sauce öfwer, som sedan beströs med fint stött peppar: Densamma luten som spillängan legat uti, kan nyttjas til lut-gäddor, gråsidor och salta längor, men de senare läggas först 2 dygn i watten, sedan ligga alla sorterna 6 dygn uti luten, och utwatnas på samma sätt som spil-längan.

## Stufwad Länga.

Länga stufwas på samma sätt som Cabillau.

At

# At Luta Spårdror, Flundror, och Hwitling.

Til 4 kannor watten tages 3 halfwa stop sållad god biörk-aska, hwilket kokas tilhopa en fierdedels tima, och slås sedan altsammans uti et trä-kiäril at stå til andra dagen: imedlertid flås skinnet af flundror och fenen skiäres bort på sidorna; sedan läggas de i watten tillika med spårdrorna och hwitling; andra dagen tages altsammans utur watnet, men skinnet tages då bort af spordrorna, och lägges alla 3 fisksorterna uti et trä-kiäril, samt slås så mycket af den kokade kalla luten derpå, at det står wäl öfwer dem, men luten hålles sackta af, så at ingen aska följer med: deruti låter man hwitlingen ligga allenast et dygn, men de bägge andre sorterne 2 eller halfannat dygn, alt efter som man finner dem swälla: sedan lägges de uti watten, som ömsas hwar dag til des luten är wäl derutur dragen, då man ock kan läta dem frysa, när wäderleken så paßar sig: deße sorter kokas ock på samma sätt som spil-långa; men til flundror kan ock brukas stufwade gröna tärra ärter, äfwen ock stufwade moröter, när man för ändring skul intet wil bruka smör-sauce.

## Marinerad Sill.

Tag så många sillar som behagas, och låt dem blifwa wäl utwattnade, at aldeles ingen sälta är mera qwar, då hänga de at torka en dag och sedan stekes på halster med frisk eld: när de blifwa kalla, läggas de hwarftals uti en kruka med lagerbärs-blad, hel peppar och näglickor, och slås då god ätticka derpå, som står öfwer dem.

## Sill-Pastay.

Lägg så många miölk-sillar i watten som behagas, men skiär dem twärt af, tag det tunna i buken af cabillau och skiär det i smala rimsor, låt då bägge sorterne ligga 3 nätter i watten, men ömsas flitigt at de blifwa wäl utwatnade; då tages miölken utur sillarne och den hackas helt fin: sedan blandas han up med rifwit bröd, peppar, fint hackad lök och litet muskottblomma: lägg et stycke smör uti en castrull, och när det är smält så lägges den upblandade sill-miölken dertil, låt litet fräsa tilhopa, och slå sedan något kiöttsåppa eller watten derpå, lägg de watten-lagde cabillau-rimsorna deruti, och låt det litet stuf-was tilhopa til des saucen blifwer samblig, då det ställes at swalna: derefter aftårkas sillen med et lin-nekläde, och lägges hwarftals uti et fat med de stuf-wade cabillaus-rimsorne samt saucen och några afkokade fisk-fricadeller, som skiäres i nätta stycken: sedan betäckes pastayen med tårt-deg och åfwen bräddarna, som wätas wäl at degen fåster sig, så smälter intet brädden, och sedan gräddas han i ug-nen; men när han fått liten stadga, så stickes uti honom några små hål med en fin gaffel och låter ho-nom derefter blifwa fullgräddad, och när pastayen skal anrättas, så öpnas det, men skulle han då intet hafwa tilräckelig sauce, och all saucen ej fått rum i fatet som cabillaun stufwades med, så wärmes den och slås deruti.

## Krom-Sill.

Sillen twättas wäl och lägges et dygn i watten, sedan skäckes hon i ryggen och stickes et hål wid

stier-

stierten, hwarigenom hufwudet utföres, samt lägges uti et stort diupt stenfat: då kokas up watten, som slås kokhett i fatet, men hälles så mycket på sidan wid sillen, at det wäl står öfwer henne och hon flyter; sedan betäckes straxt med et annat fat och lägges en mångdubbel duk deröfwer, så at ingen imma går ut, och låter sillen dermed stå i 2:ne timmar, derefter hålles watnet wäl af henne, och sedan anrättas på fat och beströs med fint hackad persilja, samt litet stött peppar, och ätes då med olja och ätticka.

## Kokad Sill.

Sillen lägges et dygn i watten, hwilket ömsas et par eller 3 gånger, sedan skiäres hon twärt af, lägges i kalla watnet, och så snart det kokar up, skummas det och lyftes af elden, då brynes limpebröds-skifwor gulbruna på halster, hwilka doppas i sill-spadet och läggas i anrättnings-fatet, sedan hälles spadet wäl af sillen, hon lägges derpå och smält smör slås öfwer henne.

## Stekt Sill.

Låt sillen ligga 2 dygn i watten, men ösas hwar dag friskt; 2 eller 3 timmar för än hon steks, så trädes hon på en sticka igenom ögonen och hänges at litet skinn-tårkas; då skiäres en liten skårra i ryggen på hwar sill, och stoppas deruti en bit af en rödlök, sedan wältras hon i litet hwetemiöl och lägges på halster som först blifwit hett giort, och låter henne öfwer frisk eld blifwa gulbrun på båda sidor. Sauce härtil giöres på följande sätt: lägg uti en panna

smör och litet lök, låt det brynas tilhopa med en niupa hwetemiöl, slå då litet åtticka dertil och låt koka; när sillen är anrättad, silas saucen deröfwer genom durkslag.

## Sill en Robe.

När Sillen är wattenlagd, på lika sätt som den näst föregående, skinn-torkad och med lök i ryggen, så smörjes med kalt smör et rent papper, så stort som kan räcka om hwar sill, hwilket swepes nätt om hwar och en för sig, och wikes tilsammans på en sida, så at det sitter tilhopa, derefter stekes de på halster och wändes på båda sidor, samt anrättas uti sina papper. Wil man hafwa sauce härtil, så giöres den på lika sätt som den näst föregående och gifwes på bordet uti en sauce-skål.

## At insalta Strömming.

Strömmingen rensas wäl ren, tages utur, sköljes och lägges uti korgar eller rißel, så at watnet rinner wäl af; sedan saltas han neder i en tunna eller fierding, helt tätt tilhopa med gnodt salt emellan hwart hwarf, och lägges derpå en botten med sten, at han blir hårdt tilhopa packad.

## Marinerad Strömming.

När färsk strömming är rånsad, skiäres halfwa hufwudet och halfwa stierten utaf, sedan sköljes han, skärnas och wältras uti hwetemiöl, som är blandat med litet salt; derpå stekes han wäl gulbrun i pankaks-pannan med smör: när strömmingen då är kall, lägges han hwarftals uti en kruka med la-

gerbärs-blad och hel peppar och sedan slås god ätticka derpå. På samma sätt kan salt strömming inläggas när han först har blifwit wäl utwatnad, men den stekes med god olja eller skirat smör, dock bör det wara god och fet strömming.

## At inlägga färsk Strömming.

Rensa strömmingen wäl, skiär halfwa hufwudet af, och skärra honom nätt; lägg honom sedan hwarftals uti en kruka med hel peppar, lagerbärsblad, salt och några dill-qwistar; slå så mycket winätticka derpå, at det synes öfwer honom, och sätt krukan uti en watten-gryta at koka 6 goda timmar; på krukan lägges en talrik af lika widd som des öpning, och en sten eller någon tyngd derpå som håller henne neder; men akta at intet watten kommer i krukan: när han är kokad, så kan han ätas både kall och warm med samma sauce som är på honom.

## Strömming i façon af Buding.

Skiär hufwud och stiert af färsk strömming, fläck honom i ryggen, tag ut alla benen och rensa honom wäl: bestryk en pankaks-panna tiockt med smör, lägg strömmingen hwarftals deruti med skinnsidan nedwänd, men emellan hwart hwarf strös litet rifwit bröd, som bestänkes med litet win, litet muskottblomma, fint salt, fint skurne citron-skal och några små smör-skifwor. Men ofwanpå det sista hwarfwet strös äfwenwäl rifwit bröd med små tunna smör-skifwor öfwer. När strömmingen sålunda är inlagd, lägges et tätt läck på pannan: låt det med sakta eld öfwer och under långsamt stekas,

och då anrättningen skal ske, tages han utur pannan med en bred spada, på det han må behålla sin forme: lägg sedan rifwit bröd uti det smöret som blifwer qwar i pannan, tillika med 2 fint hackade anjovissar, låt det på frisk eld upfråsa, slå en slef watten dertil och låt det litet koka, men rör deruti, så at saucen blifwer samblig, slå den sedan öfwer budingen och krama litet citron-saft öfwer: hwarefter han gifwes på bordet.

## Stufwad Strömming.

Skär halfwa hufwudet af färsk strömming, rensa och skärra honom, smörg en castrull med smör, lägg strömmingen hwarftals deruti med rifwit bröd, salt, litet muskottblomma, peppar och smör, samt några citron-skifwor: slå litet win och så mycket watten derpå, at det blifwer lagom sauce, låt honom sedan stå på sakta eld med låck öfwer at stufwas, men en eller 2 gånger skakas han om med castrullen, och anrättas sedan med stekt strömming omkring.

## At insalta Sik.

Sik insaltas på samma sätt som ål, men om hösten tages han up och packas om, då den förra laken afhälles, sedan saltas litet emellan hwarfwen och packas åter neder at förwaras uti et kallt rum eller i kiällaren: när man wil bruka honom, så kokas han i watten och ätes med lök-sauce derpå eller rofwor.

## At koka färsk Sik.

Sik kokas uti salt watten som annan fisk, och dertil brukas ägg-sauce.

## At steka rökt Sik.

Rökt Sik doppas uti swagt dricka, som intet är bäskt, och stekes sedan på halster öfwer jämn eld. Dertil giöres en sauce af smör och en nypa miöl, som först fråses tilhopa och sedan slås litet watten dertil, derpå röres til des han kokar up och då giöres smaklig med ätticka och litet säcker: observeras, at han mera bör stöda på surt än sött: när fisken är stekt och skal anrättas, så slås åfwanskrefne sauce i fatet, och siken lägges derpå. Denna fisk kan ock ätas med ätticka och wara utan sauce. Böckling stekes på samma sätt och anrättas utan sauce.

## At laga Taske-Kräftor.

Kräftorna brytes sönder, men de stora skalen behållas hela, alla benen tages bort, och alt kiöttet med det feta och råmmen ränsas wäl utur, som röres sönder med en träsked, då det blandas up med rifwit bröd, smält smör, litet win, peppar och litet muskottblomma: sedan lägges det på de stora skalen och ställes uti pankaks-pannor, som derefter sättas uti en warm ugn til des det blifwer gulbrunt, eller ock i spisen med läck uppå, samt eld öfwer och under. Det observeras, när de äro helt rå, så förwällas de först helt wäl uti salt watten.

## Kräftor stufwade i söt miölk.

Kräftorna förwällas och rensas på det sättet: det öfwersta skalet som sitter på kroppen tages af, på stierten skiäres en smal rimsa ända utåt skalet der tarmen sitter, hwilken tages bort; skägget på sidorna

na och de små fötterna skåres ocksa bort: sedan afhugges det yttersta af klona, och skalet ofwanpå dem skåres af, men lagas så, at kiöttet blifwer helt: lägg sedan smör uti en castrull och låt det smälta, rör hwetemiöl dertil och låt något fråsa tilhopa, slå derpå miölk, och när det kokar up, så lägges kräftorna deruti, litet muskottblomma, peppar och litet säcker: då röres omkring och låter något koka til des det blifwer sambligt, sedan saltas det efter smak, och saucen giöres röd med kräftsmör eller rödt pulver af kräftor eller hummer.

## At fylla och stufwa Kräftor.

Sedan kräftorna äro förwälda, skalas och rensas de på samma sätt som förut är beskrifwit, men alt kiöttet tages ur stierten, dock bör det understa och skalet på sidorna sittja wid kroppen: tag då något mera kiött til af små kräftor, hwilket hackas wäl fint och blandas up med rifwit bröd, litet söt miölk, 3 a 4 ägg, alt efter myckenheten af kräftorna, något smält smör, litet muskott, peppar, litet sönderskuren persilja, litet säcker och salt: detta blandas wäl tilsammans och fylles då både i kroppen samt det skalet som stierten har suttit uti och det stora: så fort man fyller dem, så strykes de öfwer med en fiäder, som är doppad uti hwispade äggehwitor: sedan sättes miölk på elden med litet säcker och smör, och när hon kokar up, så lägges kräftorna deruti at koka; miölken bör wara tilräckelig, så at de hafwa godt rum, och låt dem deri koka til des det blifwer en lagom sauce: när kräftorna skola anrättas, läggas de på fatet och hållas warma, sedan redes sau-

een af med några äggegulor, at han blifwer sambelig, hwilken då saltas och slås öfwer.

## Kräft-Smör.

Skalen stötas hel fint tillika med et stycke smör, och lägges sedan uti en järngryta, hwaruti et stycke smör är smält; låt dermed något fråsa på elden och rör flitigt om, slå sedan så mycket watten derpå at det står wäl öfwer skalen och låt något koka; lyft så grytan af elden, och låt stå til des alt är siunkit til botten och det röda smöret stannat ofwanuppå; då skummas det utaf, hwilket sedan kan brukas til röda saucer. Af hummer-skal giöres smör på samma sätt.

## Petits patés af Kräftor.

Förwäll 2 tiog kräftor uti salt watten, och ränsa sedan alt kiöttet utur skalen, af hwilka giöres kräft-smör, men kiöttet hackas helt fint: wispa 3 ägg rätt wäl uti en castrull på elden, och när de blifwa som en tunn gröt, så lyftes castrullen af; lägg dertil alt kräft-smöret, som blifwit af skalen, 2 rå ägge-gulor, det hackade kräft-kiöttet, litet fint hackad persilja, rifwit muskott, salt och något rifwit bröd, som först bör wara blött i söt miölk: rör detta wäl tilsammans och lägg det i små former med tårt-deg öfwer och under; sedan gräddas de i ugnen och ätas warma.

## Små Pouppetons af Kräftor.

Lägg smör uti en castrull och låt det litet fråsa med något hwettemiöl, slå sedan kiöttsoppa derpå, samt

samt litet kräft-smör och låt det koka til des det blifwer sambligt, då lägges deruti kräft-stiertar, murklor eller champignoner, och något gädd-kiött, som förut blifwit litet förwällt i salt watten och alla benen borttagne; detta altsammans skiäres i små tärningar och låter det litet koka tilhopa med salt, peppar, muskottblomma och fint hackad persilja, som sedan ställes at blifwa kallt: emedlertid giöres en farce af gädda, hwaribland tages litet kräft-kiött, den klappas ut och lägges uti små smorda formar, sedan lägges uti formerna af den kalla ragouen, men ej högre til kanten än at den kan behålla sin sauce, betäck dem med samma farce och låt dem sedan stå i ugnen så länge til des farcen blifwer gräddad, då de strax böra anrättas. När gröna ärter äro förhand, så kunna de ock läggas uti samma ragout medan han kokar, men de böra först fråsas up uti litet smör, och en del deraf hackas fina och blandas uti farcen.

## Fin Ragout af Kräftor.

Först förwälles kräftor, sedan skalas stiertar och klor, och giöres kräft-smör af skalen: lägg litet smör uti en castrull och låt fråsa med litet miöl, slå något kiöttsäppa derpå och låt koka med kräft-stiertarna, några kokade fisk-fricadeller, som skiäras i lika storlek med kräft-stiertarna, och lägg så mycket af kräft-smöret deruti, at det blifwer lagom rödt, samt litet muskottblomma, salt, en liten bit säcker, ingefära och murklor, som först äro upfrästa i smör, låt det koka til des saucen blifwer samblig, så är han färdig; men wil man bruka den til en rätt, så

slås

slås ragouen på et litet fat, och når han år något afswalad, så strös deröfwer riswit bröd och stålles sedan i ugnen tils det får en wacker fårg, så kan det anråttas: når ostron åro för hand, så kunna de ock brukas i denna ragout.

## Fylda Bröd.

Tag trinda hwetebröds-bullar så stora som små skårpor, raspa dem rundt omkring med et refjårn, skiår sedan et rundt låck ofwanuppå och gråf ut alt inkråmet, men akta noga at det intet går hål på skårpan: låt sedan de utgråfda skårporna med sina små låck koka uti skirat smör til des de blifwa gulbruna, haf då tilreds en fin ragout af kråftor, på samma sått lagad som den nåstföregående, dock med den skilnad, at kråft-stiertarna skiåras i strimlor, och stora murklor skiåras sönder; deruti kan ock wara ostron, men fricadeller slutas ute; når bröden åro kokade lågges den fina ragouen uti dem, hwilken bör wara warm tillika med bröden, som sedan betåckes med sina små låck och anråttas warma på en bruten serviette. Samma slags kokade bröd kunna ock fyllas med stufwade ostron, om så behagas, åfwen ock en fin ragout af ox-gommar.

## Fylda Bröd på annat sått.

Giör en fin ragout af kråft-stiertar, som skiåras i strimlor, lågg deruti smått skuren sparis med murklor, och låt honom blifwa kall; raspa små hwetebröds-bullar med refjårnet och skiår et litet låck derpå, gråf då utur dem, men akta at på yttersta skårpan intet går hål: når ragouen år wål kall så

lägges litet deraf i hwar bulla, sedan bestrykes de små läcken i kanten med wispade ägg, så at hwart läck på sin bulla litet fastnar tilhopa, och bindes sedan til med grof tråd, derefter doppas hwar bulla i wispade ägg, beströs sedan med rifwit bröd, och straxt lägges uti kokande skirat smör at koka, til des de blifwa gulbruna; då tages tråden nätt bort, och bröden anrättas warma på en bruten serviette. De kunna ock bakas i ugnen när man wil spara smöret, men när bröden då äro raspade och det miuka är uttagit, så bestrykes de inuti först rätt wäl med wispade ägg tillika med sina läck, hwarmed de litet böra ligga; sedan lägges den fina ragouen deruti, läcken läggas uppå, och bröden doppas i wispade ägg, samt sättes sedan på smorda bläckfat och gräddas i ugnen til des de få wacker färg och blifwa genomheta.

## At stufwa Hummer.

Hummerkiöttet brytes utur skalen, hwilket kastas uti watten, at all sältan samt kalksmaken drages derutur och giöres af skalen rödt smör: sedan lägges smör uti en castrull och låter det fråsa med hwetemiöl och så mycket af det röda smöret, som kan gifwa saucen wacker färg; deruppå slås watten, och när det litet kokat och blifwit omrördt, så lägges det wattenlagda hummer-kiöttet deruti, tillika med säcker, litet muskottblomma och peppar, hwilket då på sakta eld bör stå at stufwas: något förr än det anrättas, slås litet sött win deruti eller ock franskt, men då behöfwes mera säcker, emedan det något bör stöda på den söta smaken: skulle intet saucen

wara

wara nog samblig af miölet; så kan litet rifwit bröd läggas uti. Hummer stufwad med miölk giöres på samma sätt, men då tages intet win, och i stället för watten brukas miölk i saucen; af det röda smöret tages efter behag, alt som man behagar saucen mörk eller blek.

## At conservera Hummer ifrån wintren til Pingst.

Alt kiöttet tages helt utur hummer-skalen, sådan som han tages utur tunnan, och packas hwarftals hårdt neder uti en stor glasburk eller rensmakande bytta med smör, som är wäl saltad och miölken uttwättad, och lägges äfwen emellan hummern något hel peppar och lagerbärsblad: när man här af wil bruka, så kan samma smör nyttjas, då det först blifwit wäl twättat. Uti deßa skal kan giöras friserad hummer: sättet ses efter der det står beskrifwit.

## Dito på annat sätt.

Sedan kiöttet är tagit utur hummerskalen, lägges det uti godt och starkt franskt win med litet hel peppar, då kärillet hwaruti det ligger giöres wäl täpt: när denna hummer brukas, bör han först litet förwällas, eljest smakar han för stark af win. Til deßa inläggningar är ganska nödigt, at hafwa frisk och god hummer.

## Inlagd Hummer med win och ättika.

Hummer-stiertarna klyfwas och tages utur skalen, de stora klona kroßas och kiöttet tages äfwen derutur helt nätt, så at det ej går sönder. När således kiöttet wäl är brutit ur skalen, lägges det

hwarftals uti en liten rensmakande fierding med lagerbärs-blad, hel peppar, litet muskottblomma och salt, om humren förut är lindrigt saltad, sedan slås fierdingen igen med sin botten, at han blifwer tät, och båras et så stort hål på botten, at deruti kan gå en fin tratt; då fylles så mycket hälften win och win-ätticka uti fierdingen, at det står öfwer hummer-kiöttet, ända til botten, och sedan flarnas hålet wäl igen, så håller han sig en lång tid, och kan ätas som han är. Denna hummer kan ock stufwas när han förut legat litet i watten, och då lägges litet hummer-pulver derpå, så blifwer saucen röd. När fierdingen är öpnad så aktas han wäl och hålles täpt det mästa som giörligit är.

## At giöra Hummer-Pulver.

Tag bara det röda som sitter på hummer, kiöttet och all råmmen utaf god och frisk hummer, hacka det ganska fint och tårka det uti en bakugn, som ej är för het, men aktas noga at det intet brännes, utan bara står och tårkar, de kunna ock tårkas på en kakelugn: när det är wäl tårt och kallt, stötes det hel fint uti en mortel och sicktas sedan genom et florsickt, och lägges sedan i en bouteille, som kårkas rätt wäl och conserveras uti et kallt rum. Detta pulver kan brukas til klimp uti såppa, som annan hummer-buding, när det upblandas med ägg, riswit bröd och miölk: deraf kan ock läggas uti saucen då hummer stufwas, så blifwer han röd; men i synnerhet nyttjas det til inlagd hummer, emedan det är brist uppå at giöra rödt smör af skalen.

Af Kräftor giöres pulver på samma sätt.

Fri-

## Friſerad Hummer.

Det fina kiöttet, ſom ſitter uti de ſmå lederna näſt intil de ſtora klona, tages ut, dertil lägges alt det feta och mårgen, ſom ſitter uti ſkråfwet ſamt råmmen, hwilket hackas fint och ſedan upblandas med litet win, rifwit bröd, litet muſkottblomma, ſkirat ſmör och litet ſäcker, de ſtora ſkalen klippas midt i tu och rundas af omkring kanterna, at de få en bättre façon, och den bredaſte delen af de ſtora klonas ſkal jämnas åfwen i ikanten med knifwen: den upblandade maten lägges derpå och ſättes ſedan på et bläckfat, ſom är ſmort med ſmör: låt dem då bliſwa gulbruna i ugnen eller med et tårt-läck, at gräddas i ſpiſen med eld öfwer och under: ſedan anrättas på en bruten ſerviette.

## Hummer-bullar.

Lägg ſmör uti en caſtrull och låt det fräſa med litet hwetemiöl, ſlå något tilräckelig kiöttſäppa derpå och låt koka tillika med hummerkiött och murklor, bägge delarna ſkurit i ſmå tärningar; lägg ock deruti oſtron, ſom ſkiägget år ifrån renſat, peppar, ſalt, muſkottblomma och rödt hummer-ſmör, ſom är giordt af ſkalen: låt det litet koka til des det får god ſmak, och ſätt ſedan denna fina ragout at kallna, dock ſilas förſt något af ſaucen ifrån: giör emedlertid en farce af gädda med något hummerkiött och hummer-ſmör ibland, ſmörg ſedan hålen i munkpannan wäl med ſmör och klappa utaf farcen til en dubbel ſlants tiocklek, ſom lägges uti munkpannan i hålen, ſå at de wäl betäcka hela rummet; lägg uti hwart hål ſå mycket af ragouen med des

sauce, som kan få rum, och betäck sedan hwart och et med samma farce: låt dem derpå stå i ugnen så länge, at farcen blifwer gräddad; då tages de utur pannan och lägges uti en wid castrull bredewid hwarandra: sedan hälles den saucen uppå som silas ifrån ragouen, och låter dem deruti koka, til des de blifwa wäl utswälda, då de kunna anrättas med saucen öfwer.

## At stufwa Ostron.

Då ostrorna äro upbrutne och skiägget borttagit, lägges de på et fat, tillika med all den saft som är uppå dem, hwilken noga aktas när de upbrytas, sedan låter man dem på eldfat stå at stufwas med något färskt smör, litet muskottblomma, peppar och något hwettebröd, som är skurit i tärningar, de röres flitigt om at de blifwa jämt kokade och betäckes med et fat: när de då litet kokat så kunna de anrättas. Den som behagar win derpå, så slås det intet på dem, förr än brödet blifwer något utswält, och kort förr än de skola anrättas; ty om det förr slås på, så blifwa de hårda. Skulle intet ostrorna wara saftiga af sig sielfwa, så kan litet watten slås derpå, och böra de ej eller längre koka än allenast de blifwa igenomstysnade.

## At steka Ostron.

Då ostrorna äro upbrutne och skiägget borttagit, så blifwa de liggande i den ena halfwan, hwar och en i sitt skal, och stickes med en uddhwaß knif uti skalet genom hwar ostra: sedan lägges på hwar och en af dem en bit färskt smör, litet rifwit hwetebröd,

tebröd, ganska litet muskottblomma och peppar: sätt dem så på halster öfwer frisk koleld at stekas, til des de blifwa litet gulbruna omkring skalet.

## Ostron i Papperslådor.

Utaf stekta höns eller kalkon-bröst giöres en farce på följande sätt: det bruna skinnet skrädes bort, kiöttet skiäres sönder och hackas rätt fint med några ostron ibland, sedan blandas det up med riswit bröd, 2 ägg, litet muskottblomma, peppar, litet fint hackad persilja, smält smör och salt, hwilket röres tilsammans: då smältes smör som intet är mycket salt, hwaruti lägges ostron tillika med fint hackad persilja och groft stött peppar: låt dem deruti så länge sakta stufwas, til des de blifwa litet styfnade: då giöres små papperslådor, så stora at et kort kan gå neder i botten, och strykes så denna ofwanstående farce i botten och omkring, i tiocklek som en Riksdaler: sedan lägges af de stufwade ostrorna så många som få rum bredewid hwarandra, och strykes öfwer dem af den öfwerblefna farcen, som der ofwan uppå beströs med riswit bröd och litet skirat färskt smör, som strykes öfwer med en fiäder, men ej för sparsamt; då sättes lådorna på halster med koleld under, och giöras gulbruna ofwanuppå med en röd skyffel, som til sådana saker är god. Sedan gifwas de på bordet medan de äro warma. Den omnämde skyffelen bör wara guten af en half alns bredd, och 2½ qwarter lång, med uphögd brädd rundt omkring, så at, när han afswalnar, kan läggas glöd uti, och hafwer et långt

skaft. Med denna skyffel kunna många brynas p en gång och kan äfwen nyttjas til andra rätter.

## Ostron at tilreda i skalet.

Ostrorna och farcen tillagas på samma sätt fo det föregående: sedan tages diupa och tunna o stron-skal, som öfwerstrykes med farcen, i samm tiocklek som uti lådorne, der ofwanuppå lägges a 4 ostron, alt efter storleken på skalet så strykes farcen öfwer, och sedan betäckes med en tunn tär deg: då gräddas de i ugnen, som bör wara någ hetare under än öfwer, och sist gifwes warma p bordet, at ätas strax. Ostron kunna ock tilreda uti skalet med samma tärt-deg öfwer, så rå som d äro, när upbrutna ostron först giöres lösa i sk och 2 eller 3 lägges tilhopa och derpå strös litet ri wit bröd, muskottblomma, peppar och litet sm när degen är lagd derpå, så gräddas de i ugnen o anrättas warma. Fisk-farce i stället för tärt-deg kan ock brukas.

## Ostron-Pulver.

Hacka färska ostron tillika med skiägget helt fi salta dem wäl med fint salt, och knoda så my godt hwetemiöl deruti, at deraf kan bakas tunn kakor, hwilka sedan sättas på papper uti en u som har lagom wärma, at kunna stå til des de bli wa bakade, men intet brända, då stötes kak til pulver, hwilket förwaras uti glas-burkar el bouteiller, som wäl korkas, och sedan ställes uti swalt rum. Detta pulver gifwer god smak på fi

wad fisk, ragouer och åfwen uti stäckfisk-pastay, när det först upblötes i litet söt miölk.

## At koka Mußlor.

Låt watten koka up och salta deruti, när mußlorna äro rätt wäl twättade, så lägges de deruti, tillika med en skalad lök, och låt dem då koka helt friskt med låck, til des alla äro öpnade och sielfwa mußlan styfnad, så äro de kokade: men om löken då är blefwen swart, så är mig berättat, at någon mußla deribland skal wara förgiftig, hwilka då intet är rådeligit at äta; men befinnas de riktige, så anrättas de på en bruten serviette, och gifwes uti en sauce-skål en syrlig ägg-sauce dertil, som kokas med litet smör, watten, ätticka och ganska litet säcker, samt afredes med ägg-gulor. Det brukas ock at äta dem med ätticka och peppar.

## Stufwade Mußlor.

Mußlorna kokas först på lika sätt som de föregående, sedan tagas de utur skalen, då slås et par små slefwar af watnet, hwaruti de kokat, uti en castrull, och lägges dertil litet muskottblomma, peppar, smör och så mycket rifwit bröd, at det blifwer sambligt: när det har litet kokat tilhopa, så lägges mußlorna deruti, at bara litet koka; då skakas wäl om, men kort förr än de anrättas, så slås ganska litet win deruti.

# Allehanda Fisk-Saucer.

## Ostron-Sauce.

Lägg et stycke smör uti en sauce-panna, och låt det smälta, lägg dertil litet miöl och låt fråsa tilhopa; slå litet watten dertil och rör wäl om; när det kokar up, så lägges en god del ostron dertil samt litet muskottblomma, peppar och et skiedblad franskt win, och då det något kokat och ej skulle wara nog sambligt, så lägges litet riswit bröd dertil.

## Ägg-Sauce.

Uti et stycke smör knådas litet miöl och litet muskottblomma; det samma lägges sedan uti en castrull, tillika med 3 stycken ägge-gulor, litet watten, något citron-saft eller ättika och säcker efter smak, samt citron-skal som äro skurne i fina tärningar; då sättes det på elden och wispas medan det kokar, at det intet får skira sig. Denna sauce brukas både til stekt och kokad fisk utur salt watten, nemligen gädda, aborrar och laxöringar; men när han brukas til stekt, så kan man hafwa capris uti, om så behagas, dock observeras, at då tages mindre citron-saft emedan caprisen gifwer syra.

## Anjovis-Sauce.

Twå eller tre stycken anjovissar skiöljes wäl och lägges sedan uti en panna med nästan et qwarter watten; låt dem dermed koka til des benen äro

måst

måst smälta, då lyftes det af elden, at söden litet stannar och benen få siunka, då något mera än half-parten bör wara bortkokat; sedan hälles sakta alt watnet uti en skål och pannan skiöljes ren; tag et stycke smör och twätta derutur alt saltet; lägg det uti pannan at fråsa med litet hwetemiöl, men ej brynas, och slå sedan anjovis-watnet dertil med et skedblad franskt win eller något mer, alt efter smak, och litet muskottbloma, rör om at det intet skiär sig, och låt det koka at det blifwer sambligt: skulle saucen ej wara nog mustig, så lägges mera til af det uttwättade smöret, och om han är för tunn, så kan deruti knådas litet miöl och läggas til när det kokar. Denna sauce brukas öfwer gäddor, som äro kokade i salt watten.

## Brun Sauce til allehanda stekt Fisk.

Lägg smör uti en sauce-panna och låt det blifwa litet gulbrunt, sedan lägges litet miöl dertil och låter fråsa, slå deruti litet watten, litet corinter, som äro rensade, twättade och torkade med et kläde, litet brun sirap och ätticka alt efter smak; låt det koka at han blifwer samblig, och corinterna wäl utswälla: häruti kan ock brukas capris, om så behagas, och litet skurna citron-skal.

## Smör-Sauce på Aborrar och Gädda, som kokas utur salt watten.

Tag et stycke godt smör och twätta saltet derutur, smält det och rör litet hwetemiöl deruti, låt fråsa tilsammans, och slå så några skiedar af fisk-spadet dertil, litet watten som förut är kokat med litet hel

kryddepeppar, et litet blad hel muskottblomma, litet fin skuren persilja, och något fint skurne citronskal; låt detta koka tilsammans och slå öfwer fisken när han anrättas, af hwilken spadet bör wara wäl afrunnit.

## Pepparrot-Sauce til stekt Gädda.

Bryn smör och miöl, och när det är wäl brunt, så slås dertil en jungfru watten, 1 dito franskt win och en half dito ätticka, sedan knådas 8 lod såcker uti en jungfru rifwen pepparrot: när saucen kokar up, så lägges pepparroten dertil, och låt det då koka tilhopa att det blifwer som et mos: Denna sauce slås i fatet, och stekt gädda lägges uppå, antingen hel eller skuren i stycken.

## Dito til kokad Gädda.

Låt smör och miöl fråsa tilhopa, slå sedan litet watten dertil, och när det kokar up, så lägges rifwen pepparrot deruti, litet såcker och ätticka: låt det något koka tilsammans, och ös det sedan öfwer gäddan, när hon är anrättad, eller haf det uti en skål.

## Sauce med Pepparrot af skirat Smör til kokad Gädda.

Låt smöret litet fråsa, men akta at det intet blifwer brunt, lägg sedan rifwen pepparrot deruti och låt henne blifwa genomhet, när fisken är uplagd på fatet, så ös saucen på, strö annan rifwen pepparrot öfwer, och rif muskott deruppå.

## Capris-Sauce.

Låt smör och miöl fråsa tilhopa til des det blifwer litet gulnat, men intet brunt, slå sedan deruti litet watten, rör då wäl om, och när det kokar up, så lägges 2 skedblad capris dertil och litet citron-saft, låt det koka til des saucen blifwer samblig. Denna sauce kan brukas under stekt fisk.

## Tiock Smör-Sauce til Lutfisk.

Lägg litet smör och 2 niupar hwetemiöl uti en sauce-panna: låt det fråsa tilhopa och slå sedan deruti 2 eller 3 skiedblad watten: rör wäl om och låt koka, hwarefter lägges så mycket smör uti, at saucen blifwer tilräckelig och fet; men röres til des smöret är smält och saucen samblig, så är han färdig.

# Tilredning af allehanda Trägårds-Saker.

## Allehanda slags Kål.

### Grön-Kål.

När kålen är wäl rensad, och skiölgder, samt ren ifrån sand, som gierna medföljer det spåda gröna, som först om wåren wankas, så förwälles han wäl och slås på durkslag; då han är kall, så kramas han emillan händerna, at grönskan rinner af, sedan hackas han mycket fin, och under hackningen strös något hwetemiöl på honom;

nom: koka då en kiött-soppa af färskt eller salt kiött, med fläsk-eller kiött-kårf, alt efter omständigheterna; om det salta brukas så watnas det wäl ut, at man kan få nyttja alt kiött-soppan; när kiöttet kokat en stund, så tages det up och skrädes, soppan silas och slås åter i grytan, då det kokar up, så lägges kålen och kiöttet uti, samt litet stött peppar eller ingefära, och låter dermed koka: skulle då intet kålen wara samblig, så redes han af med smör och miöl, och när han anrättas, så rifwes muskott öfwer, men saltet rättas efter smak. Först om wåren brukas til kål små näßlor och annat grönt som kommer up, dock aktar man sig wäl för will-örter; när det något lidit på sommaren och mållan wankas, så tages den, men då han brukas så rensas bort alla grofwa stielkar, samt åfwen skiöljes och förwälles på samma sätt, som förut är beskrifwit; dock påminnes härwid, at uti all grön-kål bör kyrfwel och antingen pip-eller gräslök wara, men hwarken kyrfwelen eller löken bör förwällas, derföre hackas den för sig sielf och sedan blandas tilhopa; det observeras, at wäl kyrfwel och lök uti grön-kål giör honom god och smakelig.

## Stufwad Hwit-Kål.

Utaf kål-hufwuden skrädes bort alla de gröna yttersta bladen och stäcken, och sedan skäres hufwudet uti små klyftor; då lägges först smör på botten uti den grytan derest han skal koka, och sedan kålen med litet smör, peppar och muskottblomma om hwart annat; derpå slås då en god kiöttsoppa, och låter honom koka lyckt med kiöttet sedan det är

skrädt,

skrädt, samt fläsk eller kiött-kårf, til des han blifwer mör, men föres sakta omkring ibland, at han blifwer jämt kokad och ej går sönder: inemot han är kokad, så redes han af med smör och miöl, litet såcker kan ock läggas uti om så behöfwes, och saltas sedan efter smak: härtil kan brukas salt kiött och fläsk när det blifwer utwattnat, åfwen ock kiött-korf, samt färskt ore-kiött, alt efter behag: hackad hwitkål lägges straxt uti kiött-säppan at koka med kiöttet, när säppan är silad och kiöttet skrädt, sedan redes han af på samma sätt med smör och miöl.

## Dito Brun Hwit-Kål.

Koka först en god kiöttsäppa af salt kiött, som är wäl utwatnat, fläsk eller swin-refbens-spjäll, kiött-kårf eller färskt kiött, då afskrädes alla gröna bladen på hwit-kålen, hufwudet skiäres sedan uti klyftor, och ståckarna skrädas wäl ut; lägg då först litet smör uti grytan, sedan et hwarf kål och derpå litet peppar, muskottblomma, litet rifwit såcker, om intet kålen är af sig sielf söt, några bitar smör och 2 hela neglickor, således fortfares hwarftals, til des man har så mycket kål uti grytan som ästundas; är det då något fett på kiöttsäppan, så skummas det dertil, låt det sedan stå på sakta eld at brynas, men ses noga efter at han ej blir bränd, derföre öses litet af kiöttsäppan efter hand uppå och wrides om med en bred fisk-spade, at det kommer ofwanuppå som först legat i botten: ty får ej slås för mycket spad uppå, förän han blifwer jämt gulbrun, sedan kan något mera ökas til, och då lägges kiöttet i kålen at koka, emedan alt kiött som ko-

kar

kar i kål får god smak: når kålen är wål mör, och man tycker at såppan är för tunn, så redes han af med litet smör och miöl, som först fråsit tilhopa at det blir gulbrunt, men ej brändt: wil man då bruka honom i stället för såppa, så giöres saucen något längre, och ökas då så mycket mera til af kiött-såppan; afredningen rättas då derefter, och muskott rifwes öfwer når han anrättas: då kan ock läggas ofwan uppå cotteletter, fisk-klimpar, kiött-kårf eller et stycke fläsk, hwilket som behagas.

## Stufwad Hwit-Kål med Miölk.

Sedan kålen är skuren i små klyfwor och kokad miuk i kort kiött-såppa eller watten med smör, hel peppar, rosenmarin och muskottblomma, så kokas en tunn miölk-wålling med litet säcker uti, hwilken slås öfwer honom; når han dermed en god stund kokat och skal anrättas, så wispas 4 a 6 ägge-gulor, til dem hälles något af såppan, som då står uppå kålen, sedan slås altsammans öfwer honom och låter dermed koka up; dock skakas wål om, at han ej får skiära sig; når man wil hafwa honom röd, så lägges litet kräft-smör uti, något förr än han afredes med äggen. Han kan ock garneras med fylda kräftor, fricadeller af fisk eller kiött, åfwen cotteletter, kiött-korf eller siskon, hwilken sorts som behagas.

## Roullade af Kål.

Skräd bort de gröna bladen på et eller 2 kålhufwud, koka dem lyckt med ganska litet watten och något smör; men når kålen blifwer miuk, så

tag

tag utaf de yttersta bladen, så hela de kunna blifwa: hacka det innersta rätt fint, och tag et halft stop af den hackade kålen, som sedan upblandas med en half mark fint hackad niurtalg, 8 lod rifwit bröd, som först är blött i et halft qwarter söt miölk, 6 ägg, en liten niupa muskottblomma, et halft skiedblad rifwit säcker, och salt: när detta är wäl tilhopa rördt, så skiär de grofwaste stielkarna utur de hela kålbladen, och lägg 2 skiedblad af ofwanstående blandning uti hwart blad: rulla dem tilhopa och linda om hwar Roullade med grof tråd, så at fyllningen blifwer wäl innesluten: slå emedlertid det spadet, som kålen har kokat uti, tillika med så mycket kiöttsåppa eller watten uti en wider castrull, at det nästan kan stå öfwer roulladen, salta det litet, och när det kokar, så lägg dem deruti, och låt dem sakta koka med läck, tils kålen blifwer mör och wäl igenomkokad; men när det då skal anrättas, så lägg roulladen på durkslag, så at alt spadet rinner wäl af, men akta, at de ej blifwa kalla medan nedanskrefne sauce giöres. Lägg något smör uti en sauce-panna, och låt fräsa med 2 niupar hwetemiöl, slå sedan dertil en god slef af spadet, som roulladen kokat uti, och en liten bit säcker, rör wäl om och låt koka: red sedan af med 4 ägge-gulor, et halft qwarter söt grädda: roulladen lägges på anrättnings-fatet, men tråden tages bort och saucen slås öfwer, som ej förgätes at saltas efter smak.

## Friserad Hwit-Kål.

Skiär hwit-kål något gröfre än til kål-sallad, låt honom koka med litet kiött-såppa, smör och 2

hela

hela neglickor, til des han blifwer hel miuk: når all såppan år inkokad, så kokas en tiock hwettemiöls-wålling rått wål, hwaruti kålen lägges tillika med litet muskottblomma, peppar och salt, och låter honom litet koka; då har man tilreds et fat, som år deg-brädd uppå, hwilken giöres på följande sått: rör tilhopa 2 ägge-gulor med litet uttwättat smör, watten och miöl, och kafla ut degen, wåt fatbrädden med watten och lägg degen derpå, men krusa ut honom nätt; slå litet watten på botten i fatet och låt degen i ugnen få liten skysnad, då tages wål watnet utur fatet med en swamp eller serviette, och kålen slås deruti; låt honom litet stå til des han får som en tunn hinna öfwer sig, då beströs han med rifwit bröd, hwilket år blandat med litet rifwen ost, som icke år amper, och begiutes sedan med litet smält smör deröfwer, sättes dermed i ugnen, och når han har fått en gulbrun färg, så gifwes han på bordet. Uti denna kål kan läggas kokade siskon eller kiött-fricadeller, men de läggas uti och betäckas med kål, förrän det rifna brödet strös öfwer.

## Friserad Sur-kål.

Stufwa sur-kålen, uti en wål förtennt castrull, med god kiöttsåppa, litet muskottblomma, smör och liten bit såcker: når kålen då år wål mör och såppan måst inkokad, så slå honom utur, och lägg litet smör uti tomma castrullen, och låt det fråsa med et skiedblad mer eller mindre hwetemiöl, så at det kan blifwa sambligt och lagom sauce, når deruti slås litet söt miölk; då det har kokat tilhopa, så lägg den stufwade kålen deruti och rör wål

om;

om; når det kokar up, så afredes det med 3 eller 4 äggegulor och slås derefter i fat, sedan friseras med rifwit bröd, rifwen ost och smör, på lika sätt som den nästföregående, och ställes i ugnen at få wacker färg.

## Sur-Kål.

Koka en god kiöttsåppa af wattenlagdt salt fär- eller oxe-kiött, swin-rygg, refben-spjäll, fläsk- eller kiöttkorf, med något färskt kiött om det finnes: når kiöttet kokar up, så skummas det wäl, och då det något kokat, tages det up och skrädes, såppan silas och slås åter i grytan; når den kokar up, så lägges surkålen deruti tillika med kiöttet och låter det då koka tilsammans: om kiöttet är för salt, så är det bäst at det kokar för sig sielf; men skumma allenast det feta utaf och så mycket af såppan, som sältan kan tåla: inemot at kålen är kokad, redes han af med smör och miöl.

## Brun Sur-Kål at stufwa.

Tag sur-kålen så rå som han är och låt honom en god stund stå at brynas med en god del smör och annat godt skumfett af färskt kiött, wänd honom flitigt, at det understa ej blifwer brändt, utan at kålen blifwer jämn brun, strö då litet hwetemiöl derpå och rör wäl om: når han då är brun, så spädes han med litet färsk kiöttsåppa, låt honom sedan koka med litet muskottblomma och litet säcker: men skaka honom om som oftast: om han ej är nog sur, så slås ätticka til efter behag, och saltet bör intet glömmas; når kålen blifwer mör så är han färdig,

och då bör ingen såppa synas, utan bara som en stufning; då ostron åro för hand, så lågges de uti at litet koka, hwilka gifwa god smak: når kålen anråttas, så kan låggas ofwanuppå antingen en hel fiållad eller diupt skårrad gådda, besprångd med fint salt, i krom satt och stekt i ugnen, men den begiutes som oftast med smör, eller ock lågges derpå antingen siskon, en rökt kokad oxetunga, syld gådda, fricadeller, kokat rökt swin-hufwud, en liten skinka eller annat wackert stycke fläsk, hwilket af deße sorter som behagas. Denna sur-kål kan ock giöras af fårsk hwit-kål, når den förra intet wankas; då skiåres kålen som til kål-sallad och brynes som den föregående, sedan slås åtticka på honom, at han får lagom syra, och når han litet dermed kokat, slås kiöttsåppan uppå och låter honom koka, til des han blir mör.

## Sur-Kål med söt grådda.

Lågga en god del smör uti en wål förtent castrull och kålen dertil, samt litet såcker och muskott-blomma, låt honom på sakta eld lyckt stå at stufwas, men ej blifwa brun, och når han tyckes wilja miukna, så slås 2 à 3 slefwar kiöttsåppa derpå, låt då koka til des han blifwer rått miuk och derpå saltas han efter smak. Ostron kunna ock låggas uti honom. När han skal anråttas, så slås kålen på durkslag, men aktas at han ej blifwer kall; den såppan som då rinner af slås åter i castrullen: når hon kokar up, redes hon af med söt grådda eller miölk, 3 a 4 ågge-gulor och litet hwetemiöl, och under kokningen wispas ståndigt: når då såppan

blifwer

blifwer lagom tiock, så lyftes castrullen af elden, kålen röres deruti och lägges sedan på fatet, samt rifwes muskott öfwer och garneras då med hwilken sort som behagas, antingen cotteletter, stekt eller fyld gädda, siskon eller fricadeller, som äro skurna i nätta skifwor och litet brynta i smör, så ser det wäl ut.

## Poupperon af Sur-Kål.

Tag sur-kål efter fatets storlek, och låt honom på sakta eld stå at stufwas lyckt en liten stund med et godt stycke smör, rör honom om ibland och akta noga, at han ej blifwer brun, slå sedan kiöttsåppa uppå honom, litet såcker och muskottblomma, och låt koka til des han blifwer hel miuk, och måsta såppan inkokad, red sedan af honom med smör och miöl, salta honom efter smak, och om ostron äro til hands, så lägges de uti; när kålen är så wäl kokad, at han ser ut som en stufning, så ställes han at kallna, emedlertid fläckes en gädda af 2 eller 3 marker, hwilken skiäres i stycken så breda som twå twärfinger, men hufwudet tages intet med; då förwälles styckena litet uti salt watten och ställes sedan at kallna; tag då skinnet af dem och wältra både styckena och skinnet uti hwetemiöl, stek dem sedan gulbruna i pankakspannan med smör, och låt dem blifwa kalla, förwäll murklor, rensa och fräs dem i smör, giör fricadeller af fisk-farce och skiär dem i små skifwor eller nätta strimlor; bryn somliga i smör, och giör sedan en tilräckelig deg på samma sätt som deg under kakor, dock något stadigare, hwilken kaflas ut hel tunn; smörg en castrull med smör och

lägg den utkaflade degen deruti, som bör hänga wäl öfwer bräddarna rundt omkring, stryk fisk farce på botten och rundt omkring, tiockt som et smalt finger, dock så at ingen öpning blifwer emellan; wät en trädskied i watten hwarmed han giöres jämn, och lägg så först et hwarf med kål, derpå et hwarf med de stekta fisk-styckena, stekta och ostekta fricadeller, fisk-skinnet och murklor, samt åter af kålen; på detta sätt fortfares hwarftals så länge något är qwar, eller til des castrullen blifwer full, men lägges hel löst uti at det intet ryckes: med kålen måste både börjas och slutas, äfwen ock wara mästa delen utaf. När alt sålunda är inlagt, så strykes åter farce öfwer, och lagas så, at det täpper wäl tilsammans med den farce som är omkring, lägg sedan botten derpå af samma deg, wät degen med watten, fäst honom wäl tilhopa med den som hänger öfwer bräddarna, hwilka då wikes up öfwer, och sätt sedan i ugnen at gräddas; men i början när han fått en liten stadga, så stickes deruti med en fin gaffel, och när pouppetonen är wäl genomgräddad och skal anrättas, så smetas de små hålen wäl igen med hwispade ägg, och derefter stielpes han på fatet och raspas öfwer alt med et refjärn; skiär sedan et rundt låck på honom, och slå så myc-ket af nedanskrefne sauce deruti som kan gå, haf det öfriga uti en skål, och gif på bordet, om mera sauce behöfwes när han ätes.

Koka up et och et halft qwarter söt miölk, lägg litet säcker deruti och en bit smör, och red sedan af med 4 ägg-gulor och litet hwetemiöl, och när han är wäl kokad och samblig, så är han färdig.

## Pastay på färsk Sur=Kål.

Skiär hwit=kål, som til kål saltad är, koka watten med litet bröd=kummin til des det får smak af honom, sila det sedan och låt watnet åter upkoka, då lägges kålen deruti at allenast få et upsöd, slås sedan på durkslag, så at watnet rinner wäl af, stufwa honom då med mustig färsk kiöttsåppa, smör, muskottblomma, säcker, salt och så mycket winättička, at han blifwer lagom sur, och når han då blifwer mör, så ställes han at kallna; men något af såppan, som kålen blifwer stufwad med, hålles af och förwaras til sauce, och när kålen är wäl kall, så upblandas han med litet rätt söt grädda: smörg et tennfat på botten med smör och lägg kålen deruti, tillika med några stycken af förwäld gädda i salt watten, af hwilka både skinn och ben tages bort; lägg ock deruti kokade fisk=fricadeller, färska ostron och champignoner eller murklor; detta lägges om hwart annat, men sist slutas med kålen; sedan lägges et dubbelt läck derpå af tårte=deg, och det öfwersta krusas ut efter behag; men ingendera af deßa läcken böra wara tiocka: låt dem skyla brädderna, hwilka wätas med watten, och klappa degen fast derwid, så smälta de intet; sätt det sedan uti en lagom warm ugn, och när det blifwer fullgräddat och skal anrättas, så kokas den såppan up, som hålles af den stufwade kålen, hwilken då afredes med ägge=gulor, några skiedblad söt grädda och twå niupor hwetemiöl, så at hon intet blifwer för tunn, och salta henne efter smak. Et läck skiäres då på pastayen och slås så mycket af saucen deruti som får rum; lyft warligen up inuti honom,

så at saucen kan rinna neder; skulle då intet alltsammans gå deruti, så slås den öfriga uti en sauce-skål, men läcket lägges på pastayen igen.

På samma sätt kan läggas pastay af sur-kål, men den behöfwes intet at förwällas, ej eller slås deruti någon ätticka, om kålen är nog sur af sig sielf.

## Hackad Blå-Kål.

Rensa ifrån blå-kålen alla grofwa stielkar och stäckar, hacka honom mycket fin, och koka honom sedan uti åfwen sådan kiöttsåppa, som förr är beskrifwit om grönkål; men när kålen lägges i grytan, så rifwes på et refjärn något morötter och röbetor, som förut blifwit wäl skrapade, hwilka läggas i kålen; dock tages mindre röbetor än morötter: til et stort kok äro 2 händer fulla alt nog, dertil lägges ock litet peppar och ingefära; om kiöttspadet intet är wäl fett eller mustigt, så lägges et stycke smör dertil, emedan all kål fordrar mustigt och fett spad. Inemot kålen är kokad, så redes han af med smör och miöl: skulle man tycka, at han smakar något kärf, så kan ock en liten bit säcker läggas deruti; dock ej så mycket at han blifwer söt, och salta sedan efter smak: men när han anrättas så rifwes muskott öfwer. Blå kål kan ej brukas om hösten, för än han fått några frostnätter; ty eljest är han seg: om man just kan taga honom medan han är hel styf af frost, så är han bäst, och då hacka honom så frusen som han är. Den som behagar hafwa stäckarna med uti kålen, så skrädas de ifrån stielkarna och göras jämna, men ej skalas: de kunna ock klyfwas

was eller hafwas hela och läggas tillika med kålen uti at koka: äfwen ock först förwällas och sedan skalas och brynas i smör, när de förut äro wältrade i litet miöl, och dermed garnera kålen.

## Stufwad Blå-Kål.

Ifrån blå-kålen rensas alla grofwa stielkar, men aktas at det blifwer hela blad; är det då kallt i wädret, så sköljes han och hänges ut at frysa öfwer natten; sedan kokas en god kiöttsäppa med fläsk och kiött-kärf; lägg et godt stycke smör uti en wider castrull, tillika med litet muskottblomma och låt fräsa; slå af kiött-säppan dertil, och när det kokar så lägg kålen deruti samt litet säcker, och låt det på jämn eld stå at koka med täpt låck, kålen wändes om en gång med en bred fisk-spade, at han ej går sönder, och när han är kokad så slås han uti et fat; lägg åter igen et stycke smör uti castrullen och låt fräsa med twå skedblad hwetemiöl, häll all säppan af kålen deruti och öka til litet mer af kiöttsäppan, om den förra är för kort: när detta då kokar up, så föres kålen deruti, låt det sakta stå at stufwas och salta efter smak. Observeras: at han altid bör koka med låck och skakas om som oftast; det får ej wara läng säppa, utan hel jämn med kålen, at han behålles hel. Häruti kan wara castanier eller blå rußin om så behagas; när kålen anrättas, så rifwes muskott öfwer, ofwanuppå kan läggas et rökt swinhufwud, en hel kiött-kärf, rökt oxetunga eller cotteletter, hwilket som är til hands.

## At stufwa Blom=kål med och utan miölk.

Kålen rensas ifrån alla blad, at bara blomman blifwer qwar: om det år stora hufwuden, så klyfwas de i tu i lagom stycken, då förwålles han uti upkokat watten til des han blifwer miuk, och sedan slås på durkslag, at watnet rinner wål af, då lågges et stycke smör uti en castrull och låter smålta, dertil röres litet miöl och låter fråsa, sedan slås söt miölk uppå och wispas at det intet klimpar sig; når det kokar up, så lågges kålen deruti, litet muskottblomma och peppar, låt honom sedan litet koka, men salta efter smak, så år han fårdig. På samma sått stufwas han med watten eller god kiöttsåppa, men då tages drygare del smör, och når han då skal anråttas, så redes han af med 2 a 3 ågge=gulor, rifwes muskott öfwer och garneras med hwad som hälst behagas.

## Blom=Kål med söt Grådda och Ost.

Rensa blom=kålen på lika sått, som nåst förut år beskrifwit; lågg honom uti et kiåril at koka, som år tåpt låck uppå och så mycket kallt watten uti, at det står jåmt med och litet öfwer kålen; låt honom koka lyckt med litet smör, en liten bit såcker och litet muskottblomma, til des han blifwer wål miuk och då tages han up; lågg i samma kiåril, som han kokat, et stycke smör och låt det smålta, lågg dertil litet miöl och låt fråsa: slå deruti den såppan, som kålen kokat med, och litet rått söt grådda, och låt koka up; men wispa eller rör uti at det ej klimpar sig;

sig; då lägges kålen dertil och litet rifwen ost, som är god; låt sedan litet stå och sakta koka, men omskakas som oftast och saltas efter smak: när han anrättas, så rifwes litet muskott öfwer, och sedan garneras med hwad som behagas.

## Blom-Kål med Kräft-stiertar.

Sedan blom-kålen är rensad och förwäld, så stufwas han lyckt med kort kiöttsoppa, et godt stycke smör, litet muskotblomma, peppar och salt; stufwa kräftstiertarna för sig på det sätt som kräftor stufwas med söt miölk, och giör det sambligt med kräft-smör och hwetemiöl, men saucen bör wara kort: när det skal anrättas, så slås kålen på et durkslag och kräft-stiertarne på et annat; slå sedan bägge saucerne tilsammans, red af med några äggegulor, at det blifwer sambligt, och salta efter smak; lägg kålen midt i fatet, häll saucen öfwer och garnera med kräft-stiertarna rundt omkring; med klona på kräftorna kan ock garneras, men de böra förut wara rensade på det sättet, at skalet skiäres nätt af på den tiocka ändan, så at de behålla den röda färgen innanföre; rif sedan litet muskott öfwer. I brist af kräftor kan ock hummer brukas.

## Grenad af Blom-Kål.

Rensa blom-kålen och skär honom på det sättet, at det blifwer af hwarje del som et litet kål-hufwud, men låt stäckarna blifwa korta, och förwäll honom sedan, så at han blifwer nästan fullbakad: smörg en castrull eller pouppetons-forme med kallt smör, och betäck honom i botten med tunna

fläsk-skifwor: sätt kålen med blomsidan nederwänd rätt tätt tilhopa på fläsket, den ena klyftan bredewid den andra, til des castrullen är satt rundt omkring, så at det blifwer som et rum midt uti: haf då tilreds en tilhopa hängande farce af rått kalf-kiött eller fisk, hwilken strykes i det rummet på kålen af en dubbel slants tiocklek, sedan bestrykes det med wispade ägg, på det kolen intet faller neder: haf då tilreds en samblig ragout, antingen af höns, fogel eller ungt lambkiött, hwilken hugges i små stycken, men är ragouen af kramsfoglar, så kunna de wara hela, äfwen små unga kyklingar eller mycket unga dufwor: när denna ragout är kall, så lägges han tillika med sin sauce uti det med ägg smorda farce-rummet, och sedan strykes öfwer af samma slags farce, dock något tiockare än den på sidorna, hwarmed han tilhopa fästes; sedan lägges fläsk-skifwor och bultade kalfkiött-skifwor deröfwer, eller et smordt papper, och sedan gräddas i ugnen; men när det litet styfnat ofwanuppå, så stickes der et hål, hwarest imman kan gå ut när det börjar at koka, och när det då blifwer fullkokat, så fästes det stuckna hålet tilhopa med en liten bit bröd, som doppas i wispade ägg: då det i ugnen blifwit sammanfäst, så stielpes grenaden på fat, men fläsk-skifworna tages bort, samt aktas noga, at han intet går sönder, så at saucen rinner ut. På samma sätt kan giöras af hwit-kål, men då skiäres den i klyftor, som äfwenwäl förwällas först; men watnet bör wäl rinna af denna så wäl som blom-kålen förän den inlägges i formen. Det observeras: at ragouen som härtil brukas har god smak; när ostron äro förhand, kunna de läggas deruti.

## At stufwa Portulaka.

Tag alla bladen tillika med de små fina stielkarne af portulaken, skråd bort fröet, skiölg och förwäll honom, och slå honom sedan på durkslag, at wattnet rinner wäl af; lägg smör uti en castrull och låt det fräsa med litet miöl, slå litet win och watten deruti och låt koka; lägg den förwälda Portulaken deruti, tillika med en nåswa corinrer, litet muskott-blomma, peppar, litet säcker, och salta efter smak; men när portulaken är kokad och skal anrättas, så redes han af med 3 a 4 ägge-gulor, alt efter myckenheten af salsen. Den som behagar kan garnera honom med hwetebröds-strimlor, som äro brynte uti smör, cotteletter eller kiött-bullar, med hwilka alla gröna rätter kunna garneras.

## At stufwa Spenat.

Ifrån Spenaten rensas alla grofwa stielkar och skiöljes wäl ren, sedan förwälles han, slås på et durkslag och kramas wäl utaf; när han är kall så strös hwetemiöl på honom och hackas något; då lägges smör i en panna eller castrull at smälta, och den hackade Spenaten deruti, och låter litet fräsa, men röres flitigt om och aktas at det intet blifwer brändt; slå så watten uppå och låt koka med litet peppar, muskott, och salta efter smak; om han är för tunn när han skal anrättas, så kan han med ägge-gula redas af: den som behagar kan ock lägga förlorade ägg ofwanuppå, sedan Spenaten är lagd på fatet, eller ock hårdkokade, som äro hackade eller skurna i klyftor. Med stekta bröd-strimlor i smör kan ock denna rätten garneras. Wil man stufwa Spenat

med miölk, så tages den i stället för watten och förfares på samma sätt. Til garnering brukas ock ägge-röra på Spenat eller Syra.

## Fyld Spenat.

Man tager Spenat, och rensar ut alla grofwa stielkar, samt skiöljer honom sedan, då förwälles han, slås på durkslag och kramas wäl watnet utur; derpå hackas han hel fin, och blandas då i den hackade Spenaten 3 a 4 ägg, alt efter myckenheten af det gröna, 2 skiedblad söt grädda eller miölk, 3 skiedblad smält smör, litet säcker, muskottblomma, salt och rifwit hwetebröd, så stadigt, at man tror det kan hålla tilhopa, dock intet at det blifwer för hårdt: tag sedan stora oförwälda Spenatblad, doppa dem uti kokande watten, så äro de sega, lägg af ofwanskrefne smet deruppå, och rulla den tilsammans: skulle intet stora blad finnas, så kan man lägga 2 a 3 litet in på hwarandra, och derpå lägga smeten och så rulla tilhopa, at det ser ut som små korfwar: smörg et stort tennfat rätt wäl med rätt smör, och lägg deße små rullar deruppå; när altsammans är ihoprullat och fatet är fullt, så slås litet söt grädda eller miölk deruppå och sättes fatet på fyrfat, at låta dem der sakta stufwas med låck öfwer, at de blifwa genomkokta, sedan läggas de up med en bred knif eller pankaks-spade och läggas på det fatet som man wil hafwa på bordet, samt ätas warma.

## At stufwa Syra.

De grofwa stielkarne rensas wäl ifrån Syran, hwilken skiöljes och förwälles uti mycket watten,

ten, samt sedan slås på durkslag; om hon är myc- ket sur, så sköljes hon af några gångor uti annat watten, och när då wattnet är wäl afrunnit, så strös miöl på henne och hackas på samma sätt som Spenaten, och sedan äfwen stufwas uti smör samt slås watten uppå, at koka med litet muskott-blomma, peppar och salt efter smak; hon kan ocksä afredas med en äggegula, när hon anrättas, och på samma sätt garneras med både ägg och bröd, som Spenat; men Syra går intet an at stufwa med miölk. När miölet strös på både Syra och Spenat, bör det ej tagas för litet; ty då skiljer sig det gröna ifrån watnet, ej eller får man wara för mycket sparsam på smör; ty alt grönt tål och fordrar det samma.

## Stufwad Syra med Ägg och grädda.

Sedan Syran är rensad och förwäld, som förut är beskrifwit, så hackas hon litet och strös litet miöl uppå, låt henne sedan fråsa rätt wäl i smör, red så af henne med grädda och ägge-gula, at saucen blifwer lagom lång och tiock, litet salt, muskott och peppar lägges uti, och så snart hon är afredd, bör hon anrättas.

## At stufwa gröna Ärt-skidor.

Tag så mycket skal-lösa ärt-skifwor som behagas och rensa bort fnaset, som sitter på den ena ändan, på det sättet, at då man bryter af, så lagar man at det på båda sidor af skifwan följer med som en tråd; emedlertid sättes watten på elden, och då det kokar up, läggas de rensade skifworne deruti,

litet

litet sönderskuren persilja, litet smör, peppar, litet mejram och en bit säcker: låt dem koka til des de blifwa miuka, då slås de utur kiärillet hwaruti de kokat, och lägges i samma kiäril et stycke smör, hwilket fråses med litet miöl så mycket, at saucen deraf kan blifwa lagom tiock, slå sedan ärt-skifworna med des sauce dertil, och låt dem sedan smått kokas; skaka som oftast om och salta deruti efter smak: äro ärterna söta af sig sielfwa, så kan säckret sparas. På samma sätt stufwas utspritade ärter.

## Sprit-Ärter med Kräft-stiertar.

Tag så mycket spritade ärter som behagas, och lägg dem uti upkokande watten och dertil en liten knippa persilja: uti samma knippa sättes en liten qwist mejram, något smör, låt dem dermed koka, til des de blifwa miuka; emedlertid förwälles et eller twå tiog kräftor, och på dem skalas stiertarne och de största klona, och af skalen giöres kräft-smör; när ärterna äro miuka, så slås de utur sit kiäril, och kräft-smöret lägges deruti, samt litet miöl dertil: låt det fråsa tilhopa, men ej brännas, slå då ärterna dertil med des sauce, men persilje-knippan tages bort; de skalade kräft-stiertarna och klorna lägges dertil, och låter dem dermed stufwas tils ärterna blifwa lagom kokta, samt saltas efter smak; om det intet är nog fett, så kan ökas til med litet färskt smör, och när de anrättas, så rifwes muskott öfwer.

## Gröna Ärter med grädda.

Ärterna spritas och sättas på elden med et godt stycke smör, när de deruti blifwit genomheta,

så

så slås litet watten derpå; inemot de blifwa kokade, lägges på dem förwälda murklor, litet sönderhackad persilja och ganska litet mejram; när de skola anrättas, redes de af med söt grädda och 3 a 4 ägge-gulor, at såppan blifwer samtiock, och saltas efter smak; rif litet muskott öfwer och garnera med hwad som behagas.

## Dito med Fläsk och Sallade.

Skiär fläsk i små tärningar och stek det wäl i en pankaks-panna; sila flottet i en castrull, lägg dertil smör och låt fräsa up; lägg sedan utspritade gröna ärter deruti och upkokadt watten, at det står öfwer dem, skiölg et sallads-hufwud, skiär det smått och lägg til ärterna; låt dem koka med en liten bouquet af persilja och en qwist deruti af mejram: när de äro kokade, saltas de efter smak; bouquetten tages bort och då böra de hafwa kort såppa; när de anrättas, så redes de af med 3 a 4 skedblad söt miölk och 3 ägge-gulor. På fatet rifwes muskott öfwer.

## At fylla hufwud-Sallade.

Tag så många hufwuden som behagas, och skråd af de yttersta bladen; de förwällas uti watten, at de blifwa miuka; men wattnet får ej koka för hårdt, at de yttersta ej gå sönder; slå dem sedan på durkslag, at wattnet rinner wäl af, och gräf derpå ut de inre bladen, dock så, at de yttre ej gå sönder; hacka det utgräfna rätt fint och blanda dem up med litet muskotblomma, säcker, 2 skiedblad miölk, 3 a 4 ägg, rifwit bröd, 2 a 3 skiedblad smält

smör

smör och salt, alt efter myckenheten af salladen: fyll detta sedan uti de bladen, hwar ifrån det är uttagit, bind med en tråd ofwantil, och nedanföre måste stäcken hålla dem tilhopa, sätt emedlertid en stor castrull på elden med watten, och när det kokar up, så läggas de fylda hufwuden deruti; wattnet bör då ej wara mer, än det knapt står öfwer dem, och castrullen måste wara så stor, at de ej ligga uppå hwarandra: lägg låck öfwer, och när de äro kokta, så red af saucen med smör och miöl, at det blifwer lagom tiockt, slå dertil några skiedblad franskt win, at det smakar af winet; öfwen ock litet säcker, muskottblomma och salt: såppan måste ej wara för lång: ty kan man låta henne koka utan låck, så kokar hon något bort; uti detta får intet röras med sked eller slef; ty då går det sönder, utan allenast hålla i skaftet och skaka omkring som oftast; när han skal anrättas, tages tråden bort och lagom sauce öses då öfwer, samt aktas wäl, at de komma hela på fatet.

## Sallade på annat sätt fylld.

Tag stora sallads-hufwud, skiölg dem wäl, förwäll dem litet i watten och slå dem sedan på durkslag; när de äro kalla, så skräd af de bladen, som äro mäst gröna, och fyll emellan de qwarsittjande bladen med kiött-farce; linda om med grof tråd, at fyllningen intet går ut, derföre får intet läggas för mycket af farcen: sätt sedan hwart hufwud rätt up, bredewid hwart annat uti en wider castrull, och slå kokhet kiöttsåppa derpå, så mycket, at det står nästan öfwer dem; laga så, at de straxt

komma

komma at koka sakta, och lägg derpå litet muskott-blomma, rifwit bröd, salt, smör och litet win; när de anrättas, tages tråden bort, men saucen redes af med ägge-gulor och rifwes öfwer med litet muskott.

## At stufwa Sallade.

Af sallads-hufwud skrädes de gröna bladen bort, sedan förwälles hufwuden wäl uti watten och slås på durkslag, at watnet rinner wäl af; lägg då et godt stycke smör uti en castrull och något watten, litet muskottblomma, rifwit bröd och litet såcker, låt det koka up, och då lägges den förwällda salladen deruti; låt honom sakta koka til des han blifwer mör, då slås franskt win deruppå, så mycket, at han smakar syrlig, och saltas efter smak; laga at han blifwer samblig af det rifna brödet, skaka honom som oftast om med castrullen; men rör honom intet för mycket med skeden, at han går sönder: när han anrättas, kan han garneras med sißkon, som först äro kokade med watten i pankaks-pannan, och då wattnet är afkokat, litet brynde; sådane sißkon kunna äfwen brukas på stufwad Spenat, Syra och gröna ärter. På samma sätt stufwas insyltad hufwud-sallade, när han först är wäl utwattnad.

## Sallade stufwad med miölk.

Skräd de grönaste bladen af hufwud-salladen, och förwäll honom wäl i watten, sedan slås han på durkslag, at watnet rinner wäl bort, lägg smör uti en castrull med litet hwetemiöl och låt fräsa; slå så mycket söt miölk derpå, at det blifwer

lagom sauce: när det kokar lägges salladen deruti med litet muskottblomma och peppar: lät honom så stufwas tilhopa, och salta efter smak när han anrättas.

## Sallade med skinka.

Salladen rensas och skiöljes, sedan lägges han uti upkokat watten, och när han då kokar up, så slås han på durkslag och kramas wäl watnet utur honom; slå då kiöttsåppa eller watten deruppå, och lägg et stycke af en spiken skinka uti med litet muskottblomma och smör: när han är kokad, redes han af med 3 a 4 äggegulor, alt efter myckenheten af salladen. Man kan ock på samma sätt laga portulaka.

## Glasserade Äplen.

Skala 18 äplen och skär ut, at en skifwa bliswer på hwar ända och som en smal stock emellan; af det utskurna rensas alt skinnet bort, som hörer til kärn-huset, och det öfriga kokas til mos med wäl säcker, at det bliswer hårdt; tag så 2 näfwar söta mandlar och 5 stycken bittra, skala och stöt dem rätt fina, blanda då moset och mandelen tilsammans, och formera således detta tilhopa blandade moset emellan de twå skifworne, at det ser ut som et äple; men det observeras, at på äplena bör wara stielkar; wispa 5 ägge-hwitor med wäl säcker och godt hwetemiöl, at det bär sig; stryk det öfwer äplena med en fiäder, och sätt det i en lagom warm ugn; när det stått en stund, tages det ut och späckes med sönderskuren succat och mandlar i strimlor, sedan

sme-

smetas de åter öfwer med samma ägge-hwitor och föres i ugnen: således fortfares 3 gångor och gräddas emellan hwarje gång, och sedan anrättas.

## Canderade Äplen.

Tag så många friska äplen, som det behagas stort fat til, de skalas och urgräfwas kärn-huset med en siskon forme eller uddhwaß knif; smält en god del smör och rif en hop hwetebröd, samt något rifwit säcker, blanda brödet och säckret tilsammans, samt fint stött canel; doppa så de skalade äplen uti smöret och wältra dem sedan uti det tilhopa blandade brödet; klappa det wäl fast wid äplena, smörg et förtent käppar- eller bläck-fat och sätt dem uppå, för dem uti en lagom warm ugn, och när äplena blifwa miuka, är det färdigt. De kunna ätas både warma och kalla.

## Äppel-Compot.

Tag Borstockar eller andra små löskokta äplen, skaka dem efter längden, så gå de intet sönder, och tag kiärnhuset utur med pipan på en tratt eller med en smal knif, at det blifwer et hål igenom äplena, och så fort de skalas och rensas, så kastas de i watten: när så mycket äplen äro på detta sättet handterade, som man åstundar, så kokar man en tiock sirap af säcker och watten, som bör wara så hård, at när man tager honom emellan fingren, han då trådar sig; men under kokningen så skummas han wäl; när nu sirappen är hård och klar, lägges äplena deruti, och då låter man dem sakta koka, til des de blifwa klara: härtil måste brukas

en stor och wid castrull, at de intet ligga på hwar andra; så snart de äro klara på den underliggande sidan, så wändas de warligen om med en silfwer-sked, och så fort man ser något blifwa klart, tages det up; när således alla äro klara, läggas de på det fatet man wil hafwa dem, och öfweröses med den öfriga sirapen. Den som behagar dem röda, kan slå litet barbaris-saft eller kiörsbärs-saft uti sirapen, hwarest äplena koka: om man giör halfparten röda, och andra hälften hwita, kan det ena slaget läggas på den ena sidan i fatet, eller ock utomkring, hwilket man hälst tycker om. Det observeras, at sirappen intet slås öfwer förr än de äro kalla, och bör han då wara som et gelée. Wil man garnera det med krusade citron-skifwor, så ser det wäl ut. Om kiörsbärssaft brukas, så må de ej kokas uti förtent, utan i malm- eller hälst sten-kiäril; emedan färgen skämmes af förtenningen.

## Påron-Compot.

Tag så många påron som behöfwes til storleken af fatet, lägg dem i kalla watnet, och koka dem i et koppar-kiäril til des de blifwa miuka, sedan skalas de, och emedlertid kokas en tiock sirap af säcker, barbaris-saft och litet watten, som skummas rätt wäl; när den samma är så tiock, at han trädar sig emellan fingrarna, så lägges påronen deruti; så snart de äro klara på den undre sidan, wändes den andra nederåt; alt efter som de få sin rätta klarhet, tagas de up; således fortfares til des de äro alla lika: om sirapen är så tunn, at han ej kan stadna på påronen, så kokas han litet tilhopa; då läggas

de up på fatet och sirappen hålles öfwer, som bör wara kall och lefweraktig: om man wil hafwa dem hwita, tages intet barbaris-saften. Deße kunna ock garneras med utkrusade citron-skifwor.

## Pommes Couverts.

Äplen skalas och kiärnhuset bårras ut med sprits-pipan, men aktas at de ej gå sönder, sedan lägges de uti watten, så fort de blifwa färdige; når de sålunda äro tilredde, så mycket man wil hafwa, så kokas de med knapt watten, litet såcker, twå små bitar hel canel och det gula skalet, tunt skalat af en citron; når de då blifwa miuka och alt spadet är bortkokat, läggas de på det fatet man wil hafwa dem, och når de äro kalla, wispas 6 a 4 ägge-hwitor til hårdt skum, och då skummet är wäl hårdt, tages 2 a 3 skedblad rifwit såcker dertil, derefter wispas ock något; sedan strykes skummet i hast jämt öfwer äplena, och strös litet fint rifwit såcker öfwer och sättes straxt uti ugnen, når det blifwer litet gulaktigt, så är det färdigt.

## Beignets de Pommes.

Tag stora Bärståckar eller Renetter, skala och skiär dem midt i tu, då kärnhuset tages bort; sedan lägges de 2 timar uti franskt brännwin, med några små bitar hel canel, derpå wältras de uti hwetemiöl, och kokas uti skirat smör, til des de blifwa gulbruna, då tagas de up och strös fint såcker öfwer dem samt glasseras med en röd eldskyffel. De kunna ock brukas utan glassering.

## Äplen på annat sätt.

Äplen skalas och kärn-huset tages utur dem med en sprits-pipa och läggges straxt i watten; sedan slås de uppå et durkslag, och låter watnet rinna wäl af dem; blanda tilsammans säcker, fint stött canel och rifwit bröd, som är sällat genom durkslag, och doppa dem derpå i 2 wäl wispade ägg; då wältras de uti det tilhopa blandade brödet och säckret; haf då tilreds et förtent och wäl smordt bläck- eller koppar-fat; sätt äplena derpå och låt dem stå i ugnen eller spisen, med eld öfwer och under, til des de blifwa miuka men ej brännas. Deße kunna äfwen glasseras, om så åstundas, på samma sätt som de nästföregående.

## Pommes en Robe.

Äplen skalas och afskiäras en tiock skifwa på den ändan qwisten sitter, sedan gräfwes kiärn-huset nätt bort, så at de ej gå sönder, fyll dem sedan med fin skuren succat och insyltade pomerants-skal som är blandadt med något rifwit säcker, och lägg den afskurna skifwan uppå; doppa dem sedan uti en smet af en ägge-hwita, 3 skedblad miölk och et skedblad hwetemiöl, smörg et förtent koppar- eller bläckfat med skirat smör och sätt dem deruti, så fort de äro doppade; låt dem blifwa hel miukt stekta i ugnen, men acktas wäl, at de ej gå sönder eller förlora sin forme, och när de blifwa miuka ställas de at kallna; wispa emedlertid äggehwitor til et hårdt skum; när äplena äro wäl kalla, så stryk af skummet öfwer hwart äple för sig, men icke under dem: det är ej eller nödigt, at det strykes slätt,

allenast

allenast de blifwa betäckta; sätt dem åter i samma fat igen, hwilket först är beströdt med stötta hwete-skårpor, strö sedan rifwit och sicktat säcker öfwer äplena, och låt dem uti ugnen så stå til des ägge-hwitan blifwer torr och litet stöter på gulaktigt, så äro de färdige, och kunna då anrättas både kalla och warma. Det observeras: när deße äplen sättias andra gången i ugnen, så bör han intet wara mycket warm.

## Fylda Win = Äplen.

Skira saltet ifrån 8 lod smör, rör det sedan tilhopa med twå skedblad rifwit bröd, slå dertil 2 skedblad söt grädda, 4 wäl wispade ägg, en näswa skalade och fint stötta mandlar, 2 stora skalade och rifna äplen, något smått skuren succat, litet fint stött canel, litet cardemommor, et skiedblad spanskt eller annat sött win, säcker, at det blifwer lagom sött, och rifwit bröd at det blifwer något tiockt; skala stora äplen och skiär en skifwa af på den ena ändan til läck, gräf utur dem, men akta at de intet gå sönder, smörg sedan inuti med en fiäder, som är doppad i et hwispat ägg, fyll ofwanstående blandning deruti, lägg läcket öfwer, och koka dem sedan i hälften sött win och watten med hel canel och säcker; men härtil tages så stort kiäril, at de intet ligga på hwarandra och at winet står öfwer dem: så fort de blifwa miuka, så läggas de up på fatet; när alla äro uplagde, så slås säppan öfwer och den hela canelen tages bort. Den som behagar, så kan säppan afredas med 2 ägge-gulor, förrän hon slås öfwer äplena.

## Fylda Åplen med Sylt.

Små åplen skalas och kärnhuset tages bort med en uddhwaß knif eller spritspipa, men aktas at de ej gå sönder; giör en god tårt-deg och kafla honom så tunn, som en dubbel slant, skiär deraf fyrkantiga bitar, så stora at de kunna betäcka et äple, och fyll åplena med hwad som behagas, antingen pomerants-inkram, kiersebärs-kiött, som är wäl sött giordt med säcker, insyltade hallon eller corinter, blandade med säcker, och canel, lägg sedan et åple uti hwar degbit och täpp wäl tilhopa, låt dem sedan i ugnen wäl gräddas, så äro de färdiga.

## Åple-Pastay.

Twätta saltet utur 12 lod smör, och arbeta det sedan tilsammans med så mycket godt hwetemiöl, at det smålar sig, derefter slås deruti tre ägg och tre skedblad watten, som med en träsked mycket wäl sammanröres, så at degen ej blifwer klimpig; sedan inarbetas allenast så mycket miöl, at degen kan wäl handteras på bordet och utkaflas så tiock som en enkel slant; samma utkaflade deg lägges helt jämt uti en castrull eller krusig pouppetons-forme, så at ingen skrynka blifwer, hwarpå afskalade och i twå delar skurne åplen, hwarutur kärn-huset är borttagit, läggas deruti helt tätt tilhopa hwarftals med tilräckeligit säcker, litet fint stött canel, jämte några små skurne citron-skal: hwarwid bör i akt tagas, at åplenas runda sida nedwändes wid inläggningen, och när de på sådant sätt äro inlagde, öfwertäckas de med et läck af samma deg, dock något tiockare än som på sidorne, hwarmed de mycket

wäl sammanfästes, så at det blifwer helt tätt, och aldeles ingen öpning derpå, hwarken öfwer eller under; sedan gräddas han i ugnen 2:ne timars tid: när då anrättningen skal ske, stielpes pastayen på fat och skiäres deruti et litet läck, hwarefter nedanskrefne sauce dertil slås. Tag en liten bit uttwättat smör, låt det smälta, och lägg sedan dertil en liten niupa miöl, rör det om, när alt fräsit tilhopa, så slå dertil en jungfrus mätt watten och lika mycket franskt win, jämte säcker efter smak, låt det litet koka och rör det om, at det samlar sig, och red det sedan af med en ägge-gula; när då kokningen gådt för sig, så lyft kärillet af elden, rör deruti, til des starkaste hettan är borta; och slå så den kokade saucen uti pastayen.

## Päron = Pastay.

Tilredes på samma sätt, som äple-pastay; men til saucen kan tagas et skedblad barbaris-saft i stället för en jungfrus mått franskt win; dock tages då mera watten: eljest kokas saucen på lika sätt, samt med ägge-gulor afredes, som til äple pastay förberördt är.

## At steka Äplen på fat.

Uti äplena stickes här och där med en gaffel, och sedan lägges de på et silfwer-fat bredewid hwarandra, då öfwer dem slås något säcker-sirap; derpå sättes de uti en ugn at stekas, så kunna de gifwas på bordet med samma fat: de kunna ock på samma sätt stekas uti en pankaks-panna i spisen, med eld öfwer och under, men då wändas de, så

at de blifwa jämt stekte på alla sidor; skulle intet säcker-sirap wara för hand, så lägges en god del säcker uti et halft qwarter watten til en panna äplen, och när säckret är wäl smält, slås det öfwer dem. Men när äplen stekas i järnpanna, så anrättas de straxt när de äro stekte; ty om de stå länge i järnpannan så smaka de illa.

## Stekta Äplen i gryta.

Stick uti äplena här och där med en gaffel och lägg litet smör på botten uti en guten järn-gryta, som har täpt läck; lägg så mycket äplen deruti som åstundas, och slå litet brun sirap derpå; lägg läck uppå, och låt grytan stå öfwer sakta och jämn eld til des de blifwa miuka, som äro i botten, då de uptagas, så at de öfwerste sedan komma til botten: således ömsas til des alla äro stekte, hwarpå de straxt läggas på fat och rifwes säcker öfwer; ty om de stå länge i grytan, så smaka de af järn.

## At steka Äplen på halster.

Stick uti äplena med en gaffel, lägg dem på halster och låt dem på swag eld stå at stekas, men wändes på alla sidor; när de blifwa wäl miuka, så anrättas de och rifwes säcker öfwer.

## Pommes en Surtout.

Giör en tårt-deg på wanligit sätt, dock med mindre smör och utan brännewin, samt litet stadigare; skala äplen och gräf ut kärnhuset, och kafla ut degen så tunt som en enkel slant, och skär deraf så stora bitar, som kan räcka omkring et äple och

lägg

lägg dem deruti; när hwart och et är sålunda inwecklat, så knytes tunna lärfts-lappar deromkring; lägg dem sedan uti kokande watten, som är litet saltat, och låt dem koka en tima, och då de skola anrättas, tages lärfts-lapparne bort och äplena stielpas uti god ordning på fatet: då hafwes tilreds en win-sauce, sådan som wid rußin-bouding finnes uptecknad, som slås der öfwer, och derefter strös litet canel uppå.

## At steka Castanier.

På castanierne skiäres i den lilla snibben, åt den hwaßa ändan, et litet kors, derefter läggas de uti en pankaks panna, som intet är flättig, och stekas på jämn eld, til des de blifwa genomstekte, men under stadigt rörande med en wisp, som då och då doppas uti swagt dricka eller watten: när de blifwa fullstekte, så anrättas de warma uti en bruten serviette, och ätes med färskt smör.

## Fylda Morötter.

Tag stora morötter, twätta dem wäl och koka dem miuka i watten, sedan skalas de helt nätt, och skiäras midt i tu efter längden, och alt inmätet tages nätt utur hwar halfwa, så at intet det som utomkring är går sönder: det uttagna lägges uti en castrull och kramas wäl sönder med en träsked, samt upblandas med litet fint stött söt-mandel, tillika med 3 eller 4 bitra mandlar, 2 a 3 hårdkokade ägge-gulor, et eller twå skedblad smält smör och rifwit socker efter smak; låt detta på jämn eld sakta koka, under stadigt rörande med en träsked, til des morötterna

gå

gå wäl sönder; då ställes det at kallna, och sedan upblandas med 3 eller 4 wispade rå ägg: denna blandning fylles sedan uti hwar halfwa, på de utagne morötterne, så at hwar del får en god form, af en i tu skuren morot; derefter doppas de uti hwispade ägg, och wältras uti rifwit bröd som är blandat med hälften miöl; haf då tilreds en god del skirat smör uti en pankaks-panna, som kokar, lägg dem straxt deruti och låt dem på båda sidor få en wacker färg, så kunna de anrättas och garneras med persilja, som är stekt i smör.

## Rötter til Garnering.

Skala palsternackor och skär dem som tupp-kammar eller hwad façon som behagas, doppa dem sedan i wispade ägg och wältra dem i hälften rifwit bröd och miöl; koka dem derefter med skirat smör uti en pankaks-panna, och när de äro gulbruna, så tages de up. På samma sätt kan giöras med gurkor, röbetor, silleri och rofwor: med deße bakade rötter kunna Ragouer garneras.

## At stufwa Silleri.

Skala så mycket silleri, som fatet behagas stort til, och skär bort alla små rötter, at det blifwer det jämnaste som kan ske, koka det sedan uti watten, at det blifwer miukt, då det tages utur kärillet tillika med spadet, som det kokat uti, och i samma kärill lägges et godt stycke smör och låter det smälta; lägg då litet miöl dertil, och låt fräsa tilhopa; slå sedan spadet derpå, som då ej bör wara mera, än det blifwer lagom sauce, hwilken skal wara som en

tiock

tiock wälling; när detta litet kokat tilhopa, då lägges silleriet deruti och litet muskottblomma, låt det så stå at sakta stufwas, och salta efter smak: smöret bör intet sparas; men har man färsk kiöttsåppa, så kan den brukas i stället för watten, och då kan ock mindre smör tagas; när det anrättas, öses saucen öfwer, och kan då garneras med kiött-bullar eller fiskon.

## At steka Silleri med rifwit Bröd.

Silleri skalas och skäres något tiockare än som til sallade, sedan blandas tilhopa rifwit bröd och såcker, slå då sönder 3 ägg och wispa dem rätt wäl, tag silleri-skifworne och doppa dem uti äggen; sedan wältras de uti det tilhopablandade brödet med såcker, och då har man tilreds en pankaks-panna med litet smält smör, och lägger dem deruti; pannan sättes på glöd, och när de blifwa bruna på en sida, så wändes skifworne om på den andra; men då de blifwa gulbruna på bägge, så äro de färdige och ätes warma.

## Gröna Turkiska Bönor.

Bönorna skäras twärt öfwer eller snedt, uti smala strimlor, hwilket som behagas, sedan förwällas de uti upkokat watten, til des de blifwa miuka, då slås de på durkslag, at watnet får rinna wäl bort; derpå lägges et stycke smör uti en castrull eller god järn-panna, och låter det smälta, haf deruti litet hwetemiöl och låt fråsa tilhopa; slå sedan söt miölk deruti, och rör wäl om at det intet klimpar sig; när det kokar up, så lägges bönorne dertil, litet mu-

skottblomma och peppar; låt det sedan sakta stufwas tilsammans och laga at det blifwer lagom tiockt. På samma sätt stufwas de med watten, men då fordras mera smör och skäres då litet persilja ibland: om man hafwer färsk kiöttsåppa, så kan den i stället för watten brukas; när de anrättas, kunna deße senare redas af med 2:ne ägge-gulor. Bägge sorterne kunna garneras med siskon, kiött-bullar eller cotteletter. Med sådant kan ock alt grönt garneras.

## Röbets-stielkar lagade som Turkiska Bönor.

När röbets-bladen äro så stora wäxta, at de få stielkar, så rensas de ifrån stielkarne och de senare skäras på snedden lika som Turkiska bönor; men skulle stielkarna wara mycket grofwa, då skäras de i tu; när de således äro skurne, twättas de mycket wäl, och läggas i upkokat watten; låt dem något koka i det watnet; sedan läggas de åter i et annat på samma sätt, och låter dem koka til des de blifwa miuka; men skulle intet röbet-smaken gå af dem i det andra watnet, så måste de ömsas i det tredje; sedan stufwas de som andra bönor, med eller utan miölk: detta kan för den orsaken skul brukas i stället för Turkiska bönor, efter deße stielkar kunna fås bittidare om året än bönorne, emedan de hafwa med dem lika smak, när dermed på förenämde sätt förfares.

## At stufwa mogna Turkiska Bönor.

Twätta bönorne wäl och lägg dem uti en castrull,

koka

koka dem sedan uti mustig kiöttsoppa, och bryn litet hackad rödlök uti smör, som slås dertil: när bönorne dermed hafwa kokat, så at de blifwa helt möra, slås utur castrullen och brynes deruti litet smör och miöl; sedan slås bönorne med sin sauce tilbaka, och dertil lägges litet muskottblomma, peppar och salt; låt dem sedan på sakta eld stå at stufwas, men omskakas ibland, och när de då blifwa mosade, så kunna de anrättas, samt garneras antingen med sikon, cotteletter eller kiött-bullar.

N. B. Deße bönor äro af det samma slaget, som man brukar at så.

## At stufwa Riskor med miölk.

Riskorne rensas på det sättet: först skrapas alt skägget bort, sedan flås den öfwersta hinnan af, och äfwen skrapas stäcken, och så fort de rensas, kastas de uti kalt watten, sedan tages de utur watnet, och lägges uti en sten- eller förtent panna med täpt läck uppå, saltas litet och sättes på sakta eld, at de sielfwe få safta sig; dertil lägges litet sönderskuren lök, smör och muskottblomma; låt det koka tilsammans til des de blifwa miuka, då slås riskorna på durkslag och soppan öses tilbaka, samt sättes åter på elden; när hon kokar up, så redes det af med 3 a 4 äggegulor, litet hwetemiöl och söt grädda eller miölk, men wispas at det intet skär sig, riskorne hålles warma, och när saucen är kokad, lyftes kärillet af elden och de läggas uti; då röres sakta om, och sedan anrättas med litet rifwit muskott öfwer.

## Riskor stufwade med Kiött-säppa.

Sedan riskorne äro rensade, som förut är beskrifwit, så slås de på durkslag och lägges i smör, at litet fräsa på elden med litet hwetemiöl, rör wäl om och slå sedan på dem litet kiöttsåppa, salt efter smak, litet muskottblomma och peppar; låt dem sakta stå at stufwas med litet win, och om saucen ej är nog samblig, så kan den afredas med en äggegula, när det anrättas. Deße riskor måste kokas i sten- eller wäl förtent kiäril, eljest blifwa de swarta.

## Riskor stekte i smör.

När riskorne äro rensade och slagne på durkslag, stekas de sedan med smör, och påsaltas litet i pankaks-pannan.

## Stufwade Murklor.

Murklorna sköljes och förwälles i watten, som kramas wäl utur dem, och så rensas de: lägg murklorna då tillika med et godt stycke smör uti en castrull, och rör wäl om; strö litet hwetemiöl derpå och låt fräsa, men akta at de intet brännas; slå sedan kiöttsåppa derpå och låt koka med muskottblomma, salt och fint hackad persilja; kort förrän det skal anrättas, så lägg deruti hårdkokade och fint hackade ägg, rör wäl om, låt sakta stufwas och garneras med följande murklor.

## Murklor at garnera med.

Murklorna förwällas rätt wäl, de kramas wäl watnet ur och rensas, sedan doppas de i wi-

spade

spade ägg och wältras i hälften riswit bröd och miöl; derpå kokas de i en pankaks-panna med skirat smör, at det wäl står öfwer dem. Med deße murklor kan en Ragout garneras.

## Fylda Murklor.

Förwäll stora murklor, krama watnet wäl utur och rensa dem nätt; giör sedan en fyllning efter 2 tiog kokade kräftor, hwilken hackas fint och blandas up som annan kräft-fyllning; fyll murklorna dermed och lägg dem i kiött-säppa, som kokar, och när de äro kokade, så slås de på durkslag; lägg då litet smör uti en castrull, och låt fräsa med något miöl, slå sedan af kiöttsäppan derpå, och när det kokar up, så lägg deruti murklorne, salt och muskott; red sedan af som et annat fricassée med ägg, litet citron-saft eller ätticka och säcker, men ej så mycket at det smakar sött eller surt, utan allenast at det litet bryter af; när det anrättas, så garneras med kräftklor. Om man wil hafwa röd sauce, så brukas dertil kräft-smör, som giöres af skalen, men då utesslutes det sura.

## Huru med Murklor förfares, när de skola brukas til allehanda Rätter.

Murklorna sköljas, lägges i kalla watnet och förwällas wäl; sedan slås de på durkslag och watnet krammas ur; den lilla roten skäres bort, och sedan fräsas de i smör, samt läggas derefter uppå sådana rätter, som de äro tienlige.

## Rôbetor til Sallade.

Twåtta 6 eller 7 rôbetor rått wäl, och en riswes rå med skalet, lägg så den rifna och de hela uti en gryta, slå watten derpå och låt koka med läck til des de blifwa miuka, då tagas de up och sedan ligga til andra dagen, då de skalas och skäras i lagom skifwor, sedan läggas de uti en wid burk med litet kummin, sönderskuren pepparror och tiocka strimlor af en rå men skalad rôbeta emellan hwart hwarf; blanda så litet watten uti god ätticka och salta litet deruti, slå öfwer dem och lägg en trätalrick öfwer burken; när man wil bruka af dem, så tagas de up med en sked; men de rå strimlorna läggas intet up; ty de läggas bara uti at gifwa wacker färg: då det blifwer slut och man häraf behöfwer mera, så kan man bruka samma ätticka; men allenast öka til af ny, så mycket som är nödigt; ty derutaf behålla rôbetorne sin färg. Om rötterne ej äga god färg i sig sielfwa, så blifwa de ej wackra. Stora moröttter kunna på samma sätt lagas och brukas til sallade. Både kummin och pepparrot kan slutas ute för den, som sådant icke tål.

## Stickelbär med Ägg-Sauce til Sallade.

Sedan bären äro rensade, lägges de i watten som kokar, dock ej mera än det står öfwer dem; när de allesammans gifwa sig ifrån botten, så slås de på durkslag och låter watnet rinna wäl af; häll något deraf i samma kiäril som det har kokat, och lägg deruti säcker och fint skurna citron-skal, och red sedan af med ägge-gulor på elden; när det är lagom tiockt, så slås det öfwer bären, som förut äro uplagde

lagde på den tallrick, som man wil hafwa dem på bordet, och stickes litet emellan, så at saucen rinner neder, sedan strös canel öfwer. Då de lagas på detta sättet, fordras ej så mycket sött.

## Stickelbär utan Ägg.

När bären äro rensade, lägges de uti et förtent eller sten-käril hwarftals, med säcker och fint skurna citron-skal, och kokas lyckt med knapt watten, men ses noga efter, at de ej gå sönder. Deßa bären böra ej wara mogna.

## Stickelbär med Äggeröra.

Tag omogna stickelbär, wid paß et halft stop, låt watten koka up uti et förtent käril, och slå då bären deruti; när de gifwa sig ofwanuppå watnet, så tagas de up med en hål-slef; då kokas en kort äckersirap uti en förtent castrull, hwaruti bären läggas at sakta stufwas; giör sedan en äggeröra, på det sättet: slå sönder 8 ägg, och sätt en guten järnpanna på elden med en bit färskt smör uti; när smöret är smält och äggen wäl wispade uti et annat käril, så slås de uti järn-pannan, då hon måste stå på en lagom glöd-eld; så fort de stadna wid botten, så tages up med en träsked, så stora skifwor som man kan få, och lägges på det fatet hon skal anrättas, hwilket då bör wara warmt: således continueras til des man får altsammans på fatet, men det observeras at man ej låter äggen blifwa för hårda: när nu alla äggen äro på fatet, så slås de stufwade bären dertil, och röres sakta om; men den som beha-

gar lägga bären midt uti, och äggeröran omkring, det går ock an, at på det sättet gifwas på bordet.

## At stufwa Miölk=Tistel.

Den unga miölk-tistelen, som är hel hwit och wankas först om wåren, förwälles mycket wäl, så at båskan går ur honom, sedan slås han på durkslag, at alt watnet rinner bort, der på lägges i en castrull med litet watten och wäl win, at han deraf något smakar, smör, rifwit bröd, litet muskottblomma, säcker och salt; låt honom dermed sakta koka til des han blifwer mör; men brödet proportioneras, at han blifwer lagom tiock.

## Stekta Jord=Ärtskåcker med Persilja.

Jord-ärtskåcker förwällas och skalas, sedan doppas de uti sönderklappade ägg och wältras uti hwetemiöl, då hafwer man smält smör tilreds uti pankaks-pannan och lägger dem deruti, samt låter dem blifwa gulbruna, sedan tages de up, och då lägges persilja, hwarifrån de grofwa stielkarne äro pläckade, i pannan igen; låt henne stekas til des hon något styfnar; ärtskåckerne lägges på fatet och garneras med persiljan: detta smakar bäst när det är warmt.

## At stufwa Jord=Ärtskåckor.

Förwäll jord-ärtskåcker och skala, lägg sedan et godt stycke smör uti en castrull och låt det smälta, lägg dertil litet hwetemiöl och låt det fräsa, deruppå slå färsk kiöttsäppa eller watten, och när det kokar up, så lägges jord-ärtskåckerna deruti,

samt

samt litet muskottblomma, peppar och litet franskt win, låt dermed stå at sakta koka, til des de blifwa miuka och saucen får smak af rötterne. Det observeras noga, at han ej blifwer hwarken för lång eller för tiock: när jord-ärtskåckerna äro miuka, så kunna de anrättas. Om så behagas, kunna de stufwas på samma sätt med miölk, och när de anrättas, så redes de af med ägge-gulor; men då man brukar miölk, så slutes winet ut. Denna rätt kan garneras med hwad som behagas, antingen cotteletter, siskon eller kiött-bullar.

## Persilja stekt i Smör.

Plåcka persilja ren och låt henne ligga på et kläde, at fuktigheten går bort; lägg henne sedan i skirat smör som kokar, wänd henne strax om, och så tages hon up; här wid bör noga efterses, at persiljan behåller sin grönska; ty då ser det wäl ut när man brukar henne til garnering. Härtil kan tagas sådant smör, som bakelser förut blifwit kokta uti; men skulle ej af det slaget finnas, så kan persiljan stekas uti pankakspannan, på det sättet: lägg et stycke smör i pannan, och låt det litet siuda, men ej brännas, håll så smöret til skaftet och lägg persiljan fram uti pannan; men låt intet smör komma wid, förrän hon får wärma; när persiljan är wäl warm, låt då smöret i en hast löpa öfwer henne, och håll åter tilbaka, således sker det 2 gånger; men noga bör det efterses, at ej persiljan blir bränd utan behåller sin gröna färg.

## Sparis at koka utur salt watten.

Man skiljer den gröfre sparisen ifrån den finare, och binder honom i särskilta knippor, sedan skäres han jämn på den afskurna ändan; sätt sedan en kittel eller järngryta på elden, så stor som sparisen får rum uti, slå watten deruti och salta litet i kalla watnet: när det kokar, så lägges först den tiockaste deruti och låter den koka up, och sedan den smala; men han bör altid koka med låck, och det friskt: när han knaprar och är mör, då är han lagom; men kokar han längre så blifwer han för miuk. Sparisen lägges på et sten-durkslag och sedan på fatet som man wil hafwa honom; det fatet sättes på samma gryta, som sparisen kokat uti, med låck öfwer, så håller han sig warm, i fall han intet strax kommer at gifwas in på bordet.

## Sauce til ofwanstående Sparis.

Lägg en liten bit godt färskt smör uti en järn- eller koppar-panna, och låt det smälta, lägg dertil en fingerbår hwetemiöl och låt fråsa, slå så et skiedblad watten dertil, rör wäl om och låt det koka; sedan lägges et godt stycke smör dertil, och röres wäl at det intet skär sig, litet muskottblomma lägges ock uti, så är han färdig, då alt smöret är smält. Denna saucen öses öfwer sparisen eller hafwes i en skål, hwilket som behagas.

## Hummel-Näckor.

Så snart hummel-näckorna börja om wåren at wisa sig, så tages de up ur jorden, åfwen som spari-

sparisen, de skölsas wäl och kokas i salt watten, på samma sätt som föregående sparis, och sedan giöres dertil samma sauce: men de kunna ock stufwas, sedan de äro förwälde i salt watten, med litet win, smör, säcker, rifwit bröd, litet muskottblomma, peppar och watten.

## At stufwa Sparis.

Sparisen bindes i knippor och skäres jämn, sedan förwälles han uti salt watten och slås på durkslag; giör en sauce af färskt smör, litet muskottblomma, rifwit bröd, något win, säcker, litet af det spadet som sparisen blifwer förwäld uti, och resten watten: detta kokas tilhopa, at saucen blifwer samlader, hwaruti sparisen då lägges at sakta koka, til des han blifwer lagom miuk, då han kan anrättas.

## Sparis stufwad med Kräft-stiertar.

Skär sparisen twärt öfwer, som stora ärter, så långt som han är mör, sätt watten på elden, och när det kokar då lägges han deruti, och då söden löper öfwer, så slås han på durkslag: emedlertid förwälles et eller twå tiog kräftor, hwaraf stiertarne och de stora klona skalas, men skalen stötes rätt wäl fina, och giöres kräft-smör utaf, det lägges uti en castrull med litet hwetemiöl, och läter det fräsa; tag en slef eller något mera, af det spadet som sparisen kokat uti, och litet rent watten, alt efter myckenheten, och slå derpå; när det kokar up, så lägges sparisen, kräft-stiertarne, de skalade klona, litet muskottblomma och peppar deruti; låt dermed

sakta stå at stufwas, och salta efter smak; lägg ock litet sönderskuren persilja dertil, och laga at det blifwer lagom sambligt: skulle det wara för magert eller för tunt, så redes det af med litet annat smör och miöl; när det anrättas, så röres det wäl om, at det intet skiljer sig.

## Sparis med åggeröra.

Sparisen skåres twärt öfwer, som stora ärter, så långt som han är mör, låt honom få en upsjudning i watten, och slå honom sedan på durkslag; lägg sedan et stycke smör uti en castrull och låt smälta, samt der til litet hwetemiöl, och när det fräsit, så slås litet watten derpå; då det kokar, lägges sparisen deruti, litet sönderskuren persilja, muskottblomma och peppar, låt honom dermed stå at sakta stufwas, och salta efter smak; när han är kokad, så giöres en åggeröra på samma sätt som til stickelbären, och då han anrättas, så röres sparisen och äggeröran tilsammans, eller ock kan hon läggas rundt omkring i fatet. Med äggeröra kan man äfwen garnera både spenat och portulaka, om så behagas. Til denna rätt tages den smala sparisen, emedan den tiocka ser bättre ut at koka hel, och den smala giör samma smak.

## At stufwa Sparis med söt grädda.

Den små gröna sparisen, som intet är dugelig at kokas hel, skäres twärt af som ärter, och förwälles uti watten, samt slås på durkslag: slå uti en castrull litet söt grädda, rifwit bröd, en liten bit smör, sönderskuren persilja och litet peppar, och

låt

låt det något koka, men under kokningen röres fliteligt, at det intet skär sig, sedan lägges sparisen deruti, som skal hafwa 2 a 3 upsiudningar, och saltas efter smak: sparisen måste intet länge stå innan han anrättas. Om intet grädda finnes, så kan dertil brukas söt miölk; men då lägges mera smör deruti.

## At laga Rof=Mos.

Rofworne twättas wäl och lägges sedan uti en järn-gryta, som bör hafwa tätt läck; slå ganska litet watten derpå, och låt dem koka lyckt til des rofworne blifwa wäl miuka, då skalas de, och med en träsked kramas hel fina til mos; lägg dem sedan uti en liten guten järn-panna, slå litet söt miölk på dem, et godt stycke smör, litet peppar och salt, och låt dem dermed litet koka; skulle några klimpar af rofworne wara uti, så kramas de wäl sönder. Detta rof-mos kan brukas under salt fårkiött och skinka, med mera.

## At fylla Rofwor.

Rofworna twättas wäl och kokas uti watten, och när de äro miuka, så läggas de at swalna, sedan skalas de hel tunt; och skäres et litet läck ofwan uppå; då gräfwes utur rofwan så mycket man kan få, dock så, at hon ej förlorar sin skapnad; det som då blifwit urgräfwit stötes hel fint med en träståt, och sedan blandas det up med smör, litet rifwit bröd, 2 a 3 skedblad söt grädda, 2 a 3 ägge-gulor, alt efter myckenheten; äro intet rofworna söta, så lägges et halft skedblad säcker deruti; sedan fylles det i rofworna och läcket lägges uppå, rofwan doppas

då uti sönderklappade ägg, och wältras så i rifwit bröd; sedan gräddas uti ugnen och ätes warma. På samma sätt fylles silleri.

## Rofwor fylda på annat sätt.

När rofworne äro præparerade, som de föregående, så urgräfwes inkramet, stötes och blandas up med söt grädda, 2 a 3 ägg, canel, rifwit bröd, corinter, små skuren persilja, litet smält smör, salt, peppar och säcker; rör detta wäl tilhopa och fyll uti rofwan, at det blifwer en liten råga, sätt dem sedan i en pankaks-panna, som är utan fötter, men at de ej stå trängt; häll litet smält smör öfwer dem, slå allenast så mycket miölk uppå, at det skyler botten, och låt dem sedan blifwa gulbruna i ugnen. När de anrättas, så garneras de med nedanstående persilja: wispa 2 ägg, med et qwarter söt miölk och litet hwetemiöl deruti, at det blifwer lagom tiockt; tag wackra persilje-qwistar, doppa i den smeten och koka dem i skirat smör, at de blifwa gulbruna.

## At laga Gurk-Sallade.

Gurkorne skalas, skäras uti tunna skifwor och saltas, sedan läggas de emellan 2 talrickar, och på dem sättes någon tyngd, at de blifwa wäl pråssade; watnet, som kommer af dem, hälles som ofrast af och skrapas tilhopa, och åter sättes tyngden uppå; när de äro pråßade, så läggas de på det käril som man wil hafwa dem, blandas så olja och ätticka, och slås öfwer, och tillika öfwerströs med peppar; hacka persilja rätt fin, och lägg en smal

rand

rand rundt omkring. Somlige äta dem häldre opråßade, men då saltas allenast; de kunna ock gifwas på bordet utan olja och ätticka; men garneras allenast med persilja.

## At koka Kron-Ärtskäcker.

På ärtskäckerne skrädes taggarne utaf understa bladen, och sedan skäres de jämna et godt stycke ofwanför roten; slå watten uti et förtent käril och salta i kalla watnet; när det kokar up, lägges ärtskäckerna deruti; låt dem med lock koka sakta, och när bladen wäl loßna, så är det nog; då tagas de up, och all borsten tages nätt utur dem, men aktas at de ej gå sönder; derefter läggas de stupa på et sten-durkslag, som sättes öfwer en kokande gryta at de hålla sig warma. När de anrättas, så wändes roten neder åt fatet, och saucen slås uti dem.

## Sauce til Kron-Ärtskäcker.

Tag 3 a 4 ägge-gulor, alt efter myckenheten af ärtskäckerne, slå dertil litet win, watten, smör, litet säcker, muskottblomma, litet citron-saft och en liten niupa hwetemiöl; detta sättes på elden och under kokningen wispas det rätt wäl: när det är som en lagom wälling, så är det nog, då tages det ifrån elden, men wispas litet under starkaste hettan, på det saucen ej måtte skära sig, och öses sedan uti ärtskäckerne, eller slås uti en skål, om man wil hafwa ärtskäckerne på bordet utan sauce.

## At stufwa Kron-Ärtskäcker.

Ärtskäckerne förwällas helt miuka i watten, ställes

les sedan stupa på durkslag, och kramas watnet utur dem, samt borttages bärsten eller fröet; slå i en castrull något kiöttsåppa eller watten, litet franskt win, et godt stycke smör, säcker, muskottblomma och rifwit bröd; låt det koka up, och ställ ärtskäckerna på roten deruti, och låt dem deri koka til des de blifwa wäl miuka; då bör det wara lagom lång sauce, och at han blifwer samblig.

## At insalta och förwara öfwer Wintren allahanda slags Trägårds-saker.

### Huru Tärk-Ållor böra wara giorde, hwaruppå allehanda slags frukt skal tårkas.

Tärk-ållor böra wara med wåf til botten, på det sättet giorda, at det är en kant af 3 twär fingers högd öfwer och under, af stadiga trä-listor omkring, hwilka tilsammans sättes med spikar; wåfwen spännes hel stinn, så at han intet ligger på ärl-stenarne i ugnen, när något tungt lägges derpå at tärka. J deßa ållor kunna ock brukas trä-botnar, men de böra då giöras af gran-bräden.

### At insalta Spenat.

Af den grofwaste Spenat som finnes, pläckas alla blad, och utur de stora bladen tages alla grofwa

wa stielkar, sedan sköljes han rätt wäl och lågges på et säll, at watnet rinner af; tag då en fierding eller bytta, som är wäl tät, och ingen osmak har, och strö först litet salt på Spenaten i sället, som röres wäl om, och salta honom sedan neder hwarftals med fint salt, til des kärillet blifwer helt fullt; men observeras, at öfwerst så wäl som i botten bör saltas; lägg då en botten med sten uppå, så packar han sig tilhopa; låt honom stå några dagar, så kan deraf mera ökas til, men ställes straxt i källaren. Det bör i akt tagas, at intet kärillet lägges för fullt, så at det behåller sin lake, och at botten eller läck måste ligga öfwer byttan, at ingen ting kommer deruti, så kan han hålla sig til Wåren; när Spenaten skal brukas, lågges han uti kallt watten och sköljes wäl, sedan förwälles han och ömsas några gånger watten på honom; när sältan är utdragen, så kan han då brukas både uti säppor och stufwas som färsk. På samma sätt insaltas Syra.

## At inlägga Spenat uti salt laka.

Sedan Spenaten är rensad och skiölgd, så förwälles han litet, slås sedan på säll eller rißel, så at watnet får afrinna, sällen ställes sedan ut i wädret der intet solen skiner, och när wätskan är wäl afblåst, och Spenaten ganska wäl kall, så lägges han uti en rensmakande bytta; sedan slås en stark salt laka derpå, som står wäl öfwer honom, och när något brukas deraf, så lägges han litet i watten, och sköljes wäl af med några watten, samt förwälles litet och tilredes sedan som färsk.

## At insalta Turkiska Bönor.

Rensa snaset af möra bönor och skär dem hel fina efter snedden; men så fort de skäras, så saltas litet på dem med fint salt emellan, eljest torka de och mista sin grönska och saft: när alla bönorne äro skurne, så saltas de neder hwarftals uti en rensmakande fierding eller bytta, som är wäl tät, och när kärillet blifwer fullt, så bör sidsta hwarfwet beströs med salt; lägg då en botten med en tung sten uppå, så packa de sig hårdt tilhopa, och när de då stått några dagar, så kan mera bönor läggas uti på samma sätt, så at byttan blifwer wäl packad; dock ej så mycket at laken rinner bort; ty då hålla de sig intet: härwid märkes, at botten och den tunga sten måste så länge ligga derpå, til des bönorne wäl siunkit tilhopa, sedan kan den tagas bort och en liten läggas i stället, som så länge bör ligga til des laken står öfwer, om sten borttages, hwarpå kärillet betäckes med läck, så at intet orenligit kommer deri. När deße bönor sålunda insaltas, så hålla de sig til Wåren, om de förwaras uti källaren. Då man wil bruka häraf; så skiöljas de ganska wäl i några watten, och sedan förwällas til des de blifwa miuka; äro de då salta, så ömsas några gånger upkokat watten på dem, och då stufwas de på samma sätt som de färska. Skulle bönorne wara mycket hårda och sega, så blifwa de både möra och gröna, om allenast en liten askpåsa lägges på dem när de förwällas; men då måste sältan wara wäl utur dem förut, eljest hjelper det intet: härtil brukas siö-watten, och då de äro förwälda med askpåsen, sköljas de sedan wäl med upkokat watten.

## At tårka Turkiska Bönor.

Turkiska bönor, som intet äro grofwa och sega, skäras på snedden rätt fina; sedan upkokas siö-watten med litet salt, hwaruti lägges en knippa med persilja, alt efter myckenheten af bönorne, och när watnet kokar up, så läggas de deruti och låter dem allenast få en god upsöd, då de slås på et durkslag, at watnet rinner wäl af och persiljan tages bort; sedan läggas de på grofwa stenfat eller på tårk-al-lor, och tårkas i ugnen med swag wärma. Det påminnes härwid, at bönorne böra komma i ugnen medan de äro warma, och sedan aktas, at de ej blifwa för hårdt tårkade.

## At inlägga Turkiska Bönor til Sallade.

Rensa små unga bönor, som nyligen äro afplåc-kade, och lägg dem uti en kruka med litet salt, hel peppar, litet sönderbruten canel, lagerbärs-blad, några näglickor, litet hel muskottblomma och skuren pepparrot i tärningar, hwilket kastas här och där emellan; koka up winätticka, och slå derpå så het som hon är; täck öfwer krukan med mångdub-belt linnekläde och sätt en talrik uppå, at det blif-wer wäl täpt: låt det stå tils andra dagen, och lägg det sedan i glasburkar, som bindas öfwer med papper. Deßa bönor hålla sig hela året då de för-waras uti en god källare. När man wil bruka dem kort efter de äro inlagde, så sker inläggningen på det sättet, at de läggas först uti upkokat watten, och låter söden löpa öfwer dem, sedan slås de på durkslag och bredas ut på et linnekläde, så at wät-skan går af dem; när de äro wäl kalla, läggas de

neder

neder uti en glas-burk med samma slags krydder, och slås upkokad ätticka derpå, sedan hon först blifwer wäl kall.

## At tårka de stora Tyska Bönorne medan de äro unga.

Bönorne afpläckas medan de äro gröna och spritas utur skidan: då förwällas de strax, men i akt tages, at ej mera än en söd får löpa öfwer dem, utan då genast uptagas och utbredas på et linnekläde at swalas: sedan läggas de på tårk = ållor och insättas i en ugn, som har swag wärma, hwarifrån de ej uttagas, förr än de blifwa torra och kalla, ty eljest blifwa de sega.

## At tårka spritade Säcker-Ärter.

Sprita helt unga säcker-ärter, och beströ dem sedan med litet fint rifwit säcker; sätt dem då strax i ugnen at tårka långsamt, på grofwa stenfat med swag wärma; men akta noga, at de ej blifwa för härda.

## At torka Säcker-Ärtskidor.

Ärtskidorne afpläckas då, när det börjar blifwa små ärter uti dem, och rensas ifrån dem alt fnas och de långa trådarne, som kunna afdragas ifrån bägge sidor: sedan trädas de up på grofwa trådar med en synål, och hafwes en kokande watten-gryta tilreds, då lägges ärtskidorne uti et säll, som sättes neder i samma gryta, och så snart söden löper öfwer tages det up, då ärterne, så heta de äro,

läggas

läggas strart emellan dukar och hölies wäl öfwer: när de blifwit wäl kalla, fästes de med sina trådar ifrån den ena wäggen til den andra, uti et rum, der intet solen eller wäder kommer in, utan är wäl warmt af eldning, så blifwa de gröna. När de brukas, läggas de i kalla watnet med et stycke smör, litet säcker, litet fin skuren persilja, och låter dem dermed sakta koka. Observeras: at til ärter tages altid siöwatten, och stufwas sedan på lika sätt som färska.

## At tårka gröna Åker-Ärter.

Sprita gröna åker-ärter medan de äro helt unga och små, lägg dem sedan uti en glis lärfts-påsa: koka up watten; men när det kokar, så lyftes grytan af elden och ärterne läggas deruti, hwarest de böra ligga, til des de blifwa genomheta, då tages påßen up och låter watnet wäl afrinna; sedan bredes ärterna ut på tårk-ållor medan de äro warma, och strart sättas uti en ugn, som har mycket swag wärma, så at de tårka nog långsamt: de få ej eller blifwa hårdt tårkade, bara så, at de intet mögla, när de sedan läggas tilsammans; ty kunna de, för mera säkerhet, utbredas på et bord, som ställes i en warm kammare, der intet solen skiner på dem, om de intet fått nog tårka i ugnen. När deße ärter sedan skola brukas, så böra de läggas i kalla watnet och kokas helt sakta uti siöwatten, med en liten bit säcker, til des de blifwa miuka, och sedan stufwas som färska gröna ärter med sit spad, antingen med kräftor eller på annat sätt efter behag.

## At insalta Hufwud-Sallade.

Tag hårda sallads-hufwud, det senaste på året de kunna fås, och skräd af dem de yttersta bladen, som äro gröna: sedan upkokas watten, hwaruti de afskrädda hufwuden läggas, och låter dem koka något mer än förwälda; men intet at salladen går sönder: då lägges han up på såll, at watnet rinner wäl bort, hwarest han blir stående öfwer natten; sedan lägges han neder med en silfwersked, och ej röres med händerna, uti en glas- eller stenburk, som är glaserad både innan och utan, då det först litet saltas på botten, sedan et hwarf sallade-hufwud och åter salt. Observeras: at under inläggningen föres salladen wäl tilsammans med skeden; på det sättet continueras til des burken blifwer full: då lägges en trä-botten, med sten uppå, som går neder i burken, hwarmed han blir stående 3 a 4 dagar eller något mera, alt efter som det sjunker til: sedan smältes smör, som röres litet, och inemot det wil stelna slås det i burkar; men desförinnan tages botten och stenen bort. Om han inlägges sedan starkaste sommar-hetan är förbi, så behöfwes intet så hårdt saltas. När han skal brukas, så lägges han uti watten et dygn eller något mer, alt efter som han då är mer eller mindre salt, och åfwen förwälles, fastän han det warit förut, samt stufwas som färsk hufwud-sallade.

## At inlägga Portulaka.

Härtil tages alla bladen, med de små fina stielkarne; men alt fröet skrädes bort, då portulakan sköljes och lägges uti en rensmakande Så: sedan

upkokas watten som slås på, så mycket at det står öfwer honom, och bindes öfwer såen med et mångdubbelt linnekläde, och rep omkring, at ingen imma går ut: låt honom då stå öfwer natten, och slå honom om morgonen på rena såll eller durkslag. Om det är mycken portulaka, så behöfwes 2 eller 3 såll, på det watnet må så mycket bättre rinna af: derefter ställes han uti wädret 3 eller 4 timar med sållen, der intet solen skiner, at han får lika som en liten tårka, och göres dertil emedlertid en salt laka, på det sättet: Til hwar kanna watten tages 1 skålpund Lüneburger salt, som lägges i kalla watnet, och röres til des det smä'ter: låt det då koka några gånger up: skumma wäl och ställ det sedan at kalna, när laken har stådt öfwer natten, så lägges portulakan uti en tät bytta eller fierding som ingen osmak har, och slå sedan samma laka derpå: inuti byttan lägges en liten träbotten, som håller portulakan neder, at lakan får stå öfwer; på byttan lägges et läck, och när detta stått 3 weckor, slås et ölglas ätticka deruti. Denna portulaka kan brukas i såppor, och äfwen stufwas som färsk, när han blifwer litet afskiölgd med watten, eller watten-lagd.

## Portulaks-Stielkar til Sallade.

Sedan bladen och de finaste stielkarne äro pläckade af portulakan, så tages af de andra stielkarna, som äro möra och skäres något längre, än et halft qwarter: de sköljas och läggas sedan emellan dukar, at de blifwa wäl torra, då de läggas uti en rensmakande bytta eller fierding, med litet hel peppar, lagerbärs-blad och litet salt: sedan upkokas

kas något ätticka, som slås derpå så het hon är, at det står öfwer stielkarna, och täckes då öfwer med et mångdubbelt linne-kläde och läck, at det blir wäl täpt: låt det stå til andra dagen, då linneklädet tages bort och lägges en liten botten, som går neder i byttan och håller stielkarna neder i laken: sedan ställes byttan i källaren och betäckes med läck. Deße stielkar brukas både til Sallade och Ragout: men när de brukas til Ragouen, så skäras de hel små, då det ser bättre ut.

## At inlägga Kron-Årtskåcker.

Man lämnar wid årtskäckerne 2 fingers bred stielk, och låter dem blifwa orensade, sedan sköljas de rätt wäl och läggas uti kallt siö-watten i en förtent kittel, at koka sakta, til des de blifwa nästan fullkokade: sedan ställas de i wädret, at der få blåsas af det wäta, och af samma watten hwaruti de äro kokta giöres en laka, således: at när årtskäckerne äro uptagne, slås watnet uti et käril at koka, då tages til hwar kanna watten et skålpund Lüneburgersalt, som lägges deruti, och röres som oftast, at det blifwer wäl smält: när altsammans stått öfwer natten, så läggas årtskäckerna uti et rent träkäril, då laken slås derpå, och lägges en liten träbotten neder i kärillet, at de hålla sig uti laken. När man wil bruka dem, skäres stielken af och taggarna på bladen, det jämnaste de kunna blifwa, sedan watten-läggas de 8 dagar, som ömsas med friskt hwar dag, och då de äro utwatnade, kokas de i siöwatten, men läggas i kalla wattnet, och låter dem helt sakta koka, på det bladen utanpå intet

mätte loßna för hastigt, utan hinna at blifwa miuka in uti. Kort förrän de anrättas, så tages bärsten utur dem, sedan ställas de litet stupa uppå et sten-durkslag, öfwer en warm gryta, så rinner watnet ut, och derpå ställas rätt på fatet, då saucen slås uti dem.

## Asia eller stora Gurkor, som brukas til Sallade.

Til 2 skålpund och 28 lod stora gurkor, tages 4 lod senaps-frö, 4 lod Lüneburger salt, $1\frac{1}{2}$ lod ingefära och peppar, halfparten af hwart slaget, en liten hwitlök, som skäres smått sönder, och 10 stycken näglickor, hwilka läggas i wigt-skålen och tilökas med så mycket muskottblomma, at det blir $\frac{1}{4}$ lod tilsammans, då krydderna och senapen kroßas: sedan skäres et läck på den ena sidan af gurkorna, alla kärnorna rensas ut med en silfwersked, och deße ingredientier, sedan de wäl äro sammanblandade, fylles deruti: då sättes läcket uppå och bindes wäl om med en tråd, samt lägges uti stark ätticka i 4 dygn: sedan hälles ättickan af och kokas up: gurkorne läggas deruti, och låter dem få en upsöd, då de slås, så heta de komma af elden, uti en kruka och täckas med en trä-tallrik, samt bindes med en serviette öfwer: dagen derefter läggas de uti en glasburk, som bindes öfwer med papper och förwaras i källaren. När de skola brukas, klippes tråden af, gurkorne skäras i breda skifwor och kryderna tages bort.

På Ragouer göra de ock god smak.

## Dito på annat sätt.

Skär stora gurkor midt i tu och tag ut kärnorna med en silfwersked, lägg et skedblad fint salt uti hwar gurka, och bind båda halfworna tilsammans med en tråd: lägg dem så uti en sten-kruka och slå derpå kallt watten, hwaruti de böra stå twå dygn: sedan tages tråden af gurkorna, som då torkas med et linne-kläde, och lägges i dem följande krydder, nemligen, muskottblomma, näglickor, peppar, ingefära, litet winsten, och ganska litet alun, altsammans wäl stött, samt rödlök fint skuren, et lagerbärsblad, något dragon och litet salt. När deße krydder äro inlagde, bindes gurkorne wäl tilhopa med tråd och läggas uti en glas- eller sten-burk, med 2 a 3 rödlökar emellan, och något af förenämnde krydder, sedan slås win- eller öl-ätticka derpå, som står öfwer dem.

## At inlägga salta Gurkor.

När gurkorna äro afplåckade, så afskär man den widsittande stjelken, ungefär så långt ifrån sielfwa gurkan, som en knifsbak är tiock, och borttages den wid andra ändan sittande blomman: sedan twättas de uti watten wäl rena, då de sedermera läggas på et linnekläde at torkas, under hwilken tid de ofta omwändas, på det de måga jämt torkas, emedlertid tilredes ock laken på samma sätt, som den näst efterföljande: sedan tages små ått- eller fierdingar, och lägges på des botten en flod med dill-klasar, som äro gröna, hwarpå sedan lägges en flod med hwar om annan blandade kierse- och winbärs-löf, och om man har blad af win-rankor, at

också deraf lägga en tunn flod, så gifwer det gurkorna så mycket behageligare smak: hårpå lägger man sedan en flod gurkor lagom högt, och lagar så, at en rad af de största kommer kring brådden, hwilket wid hwarje flod bör observeras, sedan lägger man åter en flod med winbärs- och kiersebärs-löf, och der ofwanuppå åfwen gurkor. Härwid påminnes, at löfwen böra wara af sura winbärs-träd: med inläggningen continueras så länge til des åttingen blifwer full, hwilken ordinairt bör innehålla sex floder gurkor. Wid botten af åttingen lägges något tiockare med löf, än midt uti: när åttingen blifwer full, sätter man den fråntagna botten i sit förra rum igen, på hwilken bör wara 2:ne hål med pinnar uti, dem man sedan uttager, och med en slef öser i åttingen af den tilredde laken, til des han blifwer full; sedan sättes pinnarna hel löst uti hålen, hwarefter åttingen bör stå och giäsa 3 dagar eller något mera uti et rum, som icke är för täpt: derefter man afskummar på botten eller afhåller den af giäsningen upstigna skummen, och slår sedan på ny laka igen: hårpå sättes pinnarne uti, något hårdare än förr, och ställes sedan åttingen i källaren: men måste som oftast tilses, at så snart spadet siunker, et annat i stället påslås, eljest kan den öfwersta gurkfloden skämmas af mögel.

## Dito på annat sätt.

Wid gurkorna lämnas en liten stielk, och de läggas uti watten öfwer natten, sedan bredas de ut på et rent kläde, til des de äro wäl torra: då bestrykes et godt ekekäril, hel tunt, med god surdeg,

och låter det wål torkas: lägg så gurkorna deruti hwarftals med swarta winbärs- och kiersebärs-blad samt dill, och haf då tilreds en laka, som är giord af friskt bruns- eller källe-watten, med 8 lod Lüneburger-salt til hwar kanna: låt honom wål koka, och när han är hel kall, hwarom man är mer säker, när man låter honom stå öfwer natten, så lägges för hwar kanna watten et och et halft lod fint stött alun, som röres wäl om, at han smälter, och laken slås på gurkorna: låt dem sedan stå at giåsa i twå dygn, och ju mer det giåser öfwer, ju bättre det är: laken bör wara så tilräckelig, at i fall den skulle giåsa bort, då mera deraf kan ökas til, och han altid stå öfwer gurkorna: sedan slås kärilet igen och sättes sex weckor i källaren, så äro de färdige.

## Win-Gurkor.

Plåcka blommorne af små gurkor och lämna en liten stielk wid dem; skiölg dem ganska wål och slå dem på durkslag: sedan saltas litet på dem med Lüneburger-salt, at de blifwa en dag liggande i saltet, hwarefter de läggas uti en grof stenburk med deße krydder, nemligen litet hel peppar, 3 a 4 blad muskottblomma, 4 a 5 näglickor, 2 a 3 lagerbärs-blad och små skuren pepparrot: sedan upkokas win-ättika, som slås het uppå och bindes öfwer med et kläde, at stå til des det blifwer kalt, då de läggas uti en glas-burk. Observeras: at pepparroten kommer ofwanuppå, så hålla de sig bättre; sedan burken är öfwerbunden med papper, så förwaras han i källaren, och kan då hålla sig hela året.

## At inlägga omogna Meloner til Sallade och Ragouer.

Skär gröna Meloner i tu på längden, skrapa utur dem kärnorna med en sked, och stick här och där uti dem hwitlök eller räckenbäll samt några näglickor: stöt fin senap hel torr och blanda honom med litet stött kryddepeppar och fint salt, gnid dem inuti dermed, och bind melonerna tilsammans med segelgarn i sin förra form: lägg dem sedan i en sten-kruka, och koka up god win-ätticka, som slås kokhet på dem, at den ock wäl står öfwer: låt dermed stå et dygn, då ättickan slås utaf och kokas up å nyo, samt slås åter kokhet uppå: således continueras sex gånger, och måste det wäl täckas med en botten, och en serviette deröfwer bunden: när det stått öfwer natten, tages servietten bort och bindes papper öfwer, sedan conserveras det uti källaren; brukas til sallade i skifwor skuren, och äfwenwäl på Ragouer i tärningar eller strimlor.

## At inlägga Päron med Senap.

Då päronen äro mogna, kokas de uti watten, til des ingen brun rand synes när de skäras i tu: sedan de äro kokade, läggas de på et linne-kläde ifrån hwarandra, då låter man samma watten, som päronen kokat uti, något koka med litet honung eller säcker, at det smakar litet sötaktigt; men alt skummet tages bort: sedan slås lagen uti en rensmakande bytta, at der stå och kallna, emedlertid males en god del senap med watten, som blandas uti lagen då han är sommar-ljum: när päronen och lagen

stått öfwer natten, så lägges päronen hwarftals uti en bytta eller fierding med kiersebärs-blad, och lagen slås derpå, at han står wäl öfwer: då lägges en liten trä-botten deruppå, som går neder i kiärillet, at päronen hålla sig neder, sedan lägges et läck öfwer, at de hållas täpta. Härwid observeras, at päronen böra tagas af trädet när solen skiner.

## At torka Päron och Äplen.

När päronen äro wäl mogna, så kokas de helt miuka uti watten, och skalas hel nätt, at intet för mycket kiött följer med skalet: sedan skäres et diupt kors uti den tiocka ändan, och de ställas på tork-ållor bredewid hwarandra, och derefter uti en lagom het ugn: när de der något stått, läggas de neder så, at intet stielken blifwer bränd, och wändas som oftast om på den andra sidan, så at de blifwa jämt torra. Äpplen skalas rå, om de äro stora, så skäras de i fyra delar, men de små allenast midt i tu, och kiärnhuset tages utur både de små och stora: sedan bredas de ut på tårk-ållor, och låter dem tårka uti ugnen, men wändas som oftast om, at de ock blifwa jämt torra. Af deße äplen kan man koka äplesåppa, äfwen giöra äple-kakor, då äplena först böra stufwas, och tillika bruka deraf til fyllningar och bakelser.

## Plommon at bruka som Bruneller.

När plommonen äro wäl mogna, men ej miuka, så skalas de, klyfwas, och stenarna tagas bort: sedan läggas de på grofwa stenfat och sättas uti en lagom het ugn, derest bröd förut blifwit bakat: så snart

snart de blifwa litet tårkade på den ena sidan, så wändes de om, och när de blifwa litet styfnade, så tagas de utur ugnen och ställas uti et warmt rum til andra dagen: sedan nedläggas de hel hårdt tilhopa uti askar, med waxat papper både öfwer och under, och när de således äro nedlagda, så lägges tyngd på dem, så at de packa sig wäl tilhopa, hwarmed de böra stå 2 eller 3 dagar: sedan lägges låcket på asken och den förwaras uti et kallt rum. När man wil bruka deraf, så skäras de sönder och stufwas med watten och wål säcker, som andra bruneller: dock med mera säcker, eljest blifwa de för sura.

## Plommon at bruka som Swiskon.

När plommonen äro wäl mogna, så läggas de på tårk-ållor, hwilka sättas uti en ugn, hwarest är mycket swag wärma; men omröres som oftast, så at de blifwa jämt torra. Härwid observeras, at de skola med så swag wärma torkas, så at de kunna tåla 2 eller 3 dagar stå i ugnen.

## At sylta Hjortron.

Plåcka hiortron uti 3 delar, först de miukaste, sedan de som äro hela och något miuka, och sidst de hårdaste. De miukaste kramas sönder och wrides lagen ut genom en härduk, som giöres en half aln lång och en bred fåll på båda ändar, hwaruti trädes et par pinnar at wrida med, och duken giöres en half aln bred: sedan lagen utur dem är wäl genom wriden, så kokas han i 4 timmar på ganska sakta kål-eld, och röres då och då uti honom, dock

utan det ringaste watten: då lagen så länge kokat, at han blifwer som en lagom wälling, så lägges de hårdaste bären deruti, och låter dem så sakta koka, at det knapt synes, til des de börja at miukna, då de half-miuka läggas dertil och röres sakta om: sedan tagas de ifrån elden och låter dem stå på heta spisen utan eld, en eller twå timmar, då de ösas uti krukor eller glasburkar, och när de äro kalla, smältes smör eller wax öfwer. Deße bär äro tienligast at koka uti sten-grytor.

## At förwara Stickelbär öfwer Wintren.

Stickelbären tagas medan de äro gröna och ej för stora, sedan rensas de och torkas med et tort linnekläde, samt fylles uti bouteiller, som hafwa stora öpningar och blifwit skiölgda, samt ganska wäl torra inuti: bouteillerna fyllas aldeles fulla och kårkas löst, då sättas de uti en gryta med hö emellan, at de ej måge stötas, hwaruti slås watten, som står på halfwa halsen, och låter dem sedan koka sakta, at intet söden löper öfwer kårken och något watten kommer uti dem: när det någon stund kokat, tages en bouteille up och tilses om bären äro bleka, när man wänder bouteillen på alla sidor, äro de nog. Det måste noga efterses, at de intet äro gröna; ty blifwa de för litet kokta, så äro de ej goda; men dock ej så mycket, at de gå sönder: när bouteillerna äro uptagne och kalla, kårkas de rätt wäl och hartsas, samt förwaras sedan i källaren. När man wil bruka dem, pläckas de utur bouteillerne med en smal sticka, och kokas sedan på det sättet,

at man tager et godt stycke såcker, som doppas i watten, och lägger på dem; når såckret år wål smält, såttas de at koka lyckt uti et förtent kåril. Den som behagar, kan lägga litet fint skurna citron-skal derpå, medan det kokar, och når det anråttas så strös stött canel och såcker öfwer.

## At torka Stickelbår.

Båren rensas medan de ånnu åro omogna och läggas sedan på tork-åller, at torka uti en lagom warm ugn. Deße bår åro ej så goda, som de nåst föregående; men kunna dock nyttjas til saucer och grynsöppor, emedan de gifwa en god syra.

## Kiårsebår i Åttika.

Til et stop god win-åttika tages 2 skålpund såcker och et qwarter watten, som kokas en god timma helt sakta på jåmn eld, och skummas wål: denne sirap slås uti et sten-kiåril, at blifwa wål kall; emedlertid plockas bort stjelkarna af wål mogna bruna kiårsebår, hwilka sedan låggas uti en flaska eller burk, och slås så mycket af ofwanskrefne åttike-sirap derpå, sedan han blifwit wål kall, at det står litet öfwer båren. Deße bår brukas til sallade.

## Kiersebårs-Kiött.

Håttil åro de bruna gemena kiersebåren båst, som böra wara mycket wål mogna, hwilka rensas alla kiårnor utur och kokas sedan, under stadigt rörande, rått wål, på sakta eld, til des saften och sielfwa kiöttet år sambligt, då det slås uti glas-burkar, så hett det år: Når det stått öfwer natten,

lägges wax-papper på kiöttet, och öfwer burken bindes annat papper, då det sedan förwaras i kiällaren. Detta kiersebärs-kiött kan brukas til fyllningar uti tortor eller petites patées, när det blifwer kokat med litet säcker-sirap eller upblandat med säcker. Äfwen kan det ock brukas uti saucer, til stekt fisk. Eljest kan det stufwas med litet watten och säcker, samt brukas således til en rätt, med stekt bröd under.

## At torka Kiersebär.

Halfwa stielkarna klippes af kiersebären, och sedan ställas de så glest på tork-ällor, at de ej röra hwarandra: derefter föras de uti en ugn, at mycket långsamt torka, med swag wärma, at det tål 2 eller 3 dagar. Deße bär äro tienligast at stufwa; men sådane som brukas til söppor eller annan mat, tages stielkarne af, och kunna läggas tätare tilhopa när de torkas.

Blåbär och Winbär kunna torkas på samma sätt, som de senare. När sådane torkade bär stufwas, så kokas de uti så mycket watten, at de kunna wäl utswälla, och blifwer deraf lagom lång sauce på dem: de göras söta med säcker eller sirap, efter smak, och då de skola anrättas, så lägges under dem råstade hwetebröds-skifwor. Men winbär kunna brukas uti saucer, i stället för corinter, på stekt fisk eller färsk oxtunga, äfwen ock uti grynsöppor.

## At conservera färska Kiersebär.

När de gemena bruna kiersebären äro wäl mogna, så

så plåckas de en klar solskins-dag af tråden med finger-handskar, då stielken sedan klippes af hel tätt in wid bären: derpå lägges de uti wäl torra bouteiller, som hafwa stor öpning, och kårkas rätt wäl samt hartsas; sedan ställes de uti en god källare, så kunna de förwaras tils efter Jul, enär de om hösten blifwa inlagde, det senaste som kiersebären wankas. Härwid observeras noga, at intet bären röres med bara fingrarna, och så snart de tagas af trådet, läggas de straxt in.

## Watten-Lingon.

Lingon rensas wäl rena ifrån kartar och annat smått fnask, de slås sedan uti en så, som är half med watten, och röres om med en trä-slef helt warligen, at de ej gå sönder: låt dem deruti stå litet stilla, til des alla de miuka siunka til botten, då tages de hårda up, som flyta ofwanuppå, och lägges uti et sten- eller måßings-durkslag; ty om något förtent brukas til deße bär, så förlora de sin färg och blifwa blå: när watnet är wäl af dem runnit, så bredas de ut på dukar, och sedan hälles watnet bort utur Sån af de miuka bären, som siunkit til botten: låt friskt och godt källewatten upkoka uti en oförtent måßings- eller koppar-kittel: lägg då något af de miuka bären deruti, och låt det så länge koka til des watnet får wacker färg, då bären silas ifrån watnet, som ställes uti et sten-käril at kallna tils andra dagen, då läggas de bären, som bredas ut på dukar, uti en rensmakande bytta, eller stor sten-burk, tillika med några bitar sönderbruten canel, 4 eller 5 näglickor och 1 eller 2 hela citroner, om

de finnas: det kokade kalla watnet slås derpå; läck sättes på byttan och förwaras sedan i källaren.

## Lingon conserverade på annat sätt.

Rensa och skiölg lingon rätt wäl, slå litet watten på botten uti en malm-gryta eller oförtent mäs-sings-kittel; men laga at det straxt kommer til kok-ning, eljest ärgar det, och lägg sedan grytan full med bär, hwaribland ock kan brukas sådana, som äro miuka och siunkit til botten i sån, hwilket i det näst föregående står beskrifwit; låt deße bär koka med smått skurne citron-skal, några bitar hel ca-nel, 3 eller 4 näglickor, men under flitigt rörande: när de blifwa wäl kokade och tiocka, som en gröt, slås de uti glas-burkar, och andra dagen lägges waxadt papper på dem och annat papper bindes öf-wer, eller sättes flarn-bottnar uppå, som äro giorda efter burken, så kunna intet råttor skada dem, då de ställas i källaren. Deße hålla sig hela året, och kunna då brukas som de äro, när de upblandas med säcker eller säcker-sirap, äfwen ock stufwas med säcker, litet watten, och sedan lägges stekta hwete-bröds-skifwor under då de anrättas.

## At inlägga Sparis.

Låt watten koka up uti et förtent käril, skär Spa-risen jämn och lägg honom deruti; men lyft då straxt kiärillet af elden och hölg det öfwer med mång-dubbelt linnekläde: låt det sedan dermed stå en tima, då Sparisen slås uppå et durkslag, at watnet rin-ner wäl af, sedan ställes han i wädret, hwarest solen ej skiner, til des han är kall och torr, och emed-lertid

lertid giöres dertil en salt-lake af et stop watten och 24 lod salt; när sparisen då är torr och kall, lägges han uti en glasburk, eller en rensmakande bytta med en liten trå-botten inuti, som håller honom neder, då af laken slås så mycket uppå, at det står öfwer honom, och burken eller byttan betäckes med läck. På samma sätt kan ock kron-årtskåcker conserveras; men måste ligga 2 timar uti det heta wattnet, och ställas stupa när de stå at torka. När Sparisen skal brukas, så watnas han wäl ut, och äfwen så kron-ärtskåckerne: men denna Sparis är tienligast at stufwa.

## Lök til Sallade.

Den Spanska hwita löken är härtil tienligast; men i brist deraf, kunna ock små röd-lökar brukas, då de hwitaste af dem dertil böra tagas: medan löken ännu ej är större än små wal-nötter eller stora haßel-nötter, så tages han ur jorden, och skalas strart det yttersta skalet af, tillika med den tunna hinnan, som sitter innanföre, och alt efter hand som han rensas, kastas han strart i salt laka, hwaruti han måste ligga 4 dygn. Denna sallakan bör wara så stark, at et färskt ägg deruti flyter, och hwilken hwarannan dag bör ömsas ny, sedan hälles salt-lakan wäl utaf, och löken slås på et kläde uti et säll, at lakan får wäl rinna af: då tages hwit win-ätticka, krydd-peppar, swart peppar, hel muskott-blomma, litet näglickor, som alt kokas wäl up och lyckt uti et wäl förtent käril: sedan slås löken deruti och kokas åter 2 a 3 gånger hastigt up, til des han börjar litet at klarna, då han tages strart af elden

 och

och slås i en grof sten-burk eller kruka, samt bindes då helt wäl öfwer med mångdubbelt linne-kläde, och derpå lägges en liten tallrik, at intet styrkan går ifrån ättickan medan han är warm: andra dagen slås altsammans uti en glas-burk, som förwaras wäl med öfwerbundit papper, och ställes i källaren.

## At tårka Lök.

Röd-lök skåres helt fint och lägges på flata stenfat at torkas med swag wärma uti ugnen. Gräs-lök torkas på samma sätt.

## At göra Barbaris-Saft.

När Barbaris-båren äro wäl mogna och något frost-bitna, repas de af qwistarna och sättas sedan på elden, med litet watten på botten i grytan, at koka, til des de spricka och blifwa saftige, då slås de i stenfat, och när de äro kalla, wrides all saften wäl utur dem, igenom en grof blaggarns hand-duk: då altsammans är genomwridit, slås saften tilbaka i grytan, at koka tilhopa til des han något tiocknar; men under kokningen skummas han wäl och röres: sedan slås han uti et sten-käril til andra dagen, och tömmes då uti rena och ganska wäl torra bouteiller, hwilka wäl korkas. På samma sätt kan giöras saft af winbär och kiersebär: deße sorter böra intet kokas uti förtenta käril; ty då förlora de sin färg: härtil äro sten-grytor de bäste; men i brist deraf, kunna malmgrytor eller oförtenta måßings- eller koppar-käril brukas, dock på det sätt, som följer: grytan sättes tom på elden, och låter henne blifwa ganska wäl het, så at, när litet

watten

watten slås deruti, hon straxt kokar, då de afrepade bären åfwen i hast komma i kokning: på samma sätt giöres grytan het, när den affilade saften slås deruti, och lägges då stark eld under, at han intet står länge; men sedan kokas det sakta; ty så länge en gryta kokar jämt, ärgar det intet; men afstannar hon, så kan det snart hända.

Af mogna Flåderbär giöres saft på samma sätt, men den kokas hel tiock och förwaras uti glasburkar, hwilken ej tjenar til mat, utan til medicine.

## At inlägga Riskor.

Riskor kallas en sort af swampar, som äro blekgula ofwanuppå, och hafwa brangult skägg under, och då det skäres uti dem, kommer derutur en brangul saft: när deße rensas, så tages den öfwersta hinnan bort ofwanuppå och af stielken, då skägget skrapas bort: de store Riskorne skäras i stycken och de mindre midt i tu; men de minsta lämnas hela, och så fort de blifwa rensade, så kastas de i watten: när altsammans är sålunda rensat, slås de på durkslag, och sedan läggas hwarftals, med fint salt emellan uti en sten-gryta eller förtent käril, som har täpt läck, och ställas då på sakta eld at koka, så safta de sig sielfwe: låt dem så länge koka, til des de intet mera äro sega, då de ställas uti et sten-käril at kallna, och läggas sedan uti glas-burkar eller uti en rensmakande bytta, med hel peppar och lagerbärsblad emellan: en liten botten lägges på, at de hålla sig nedre i laken, och om de då äro wäl saltade, så hålla de sig hela året: skulle ej laken wara tilräckelig, så kan deraf giöras mera af upkokat wat-

ten och salt. Observeras: at när deße Riskor brukas, så sköljas de uti några watten. Champignoner kunna ock läggas in på samma sätt.

## Dito på annat sätt.

Sedan Riskorne äro rensade och lagde i watten, som de näst föregående, samt upslagne på durkslag och wattnet afrunnit, så nedsaltas de hwarftals med Lüneburger-salt, hel peppar och lagerbärsblad, uti en rensmakande bytta eller fierding, så hålla de sig hela året. Denne sort behåller bättre sin smak; men blifwer nog swartare, än de kokade.

## At inlägga Champignoner.

Tag af de runda knopparna, som ej äro stora wärta, hwilka äro de bästa, och skär dem af wid roten, så långt det är swart: de läggas då strax i watten och twättas wäl rena med en hwit Flanells-klut, och sköljas uti annat källe-watten, utan at skala dem; men äro de så stora, at skägget synes under, så tages det bort och de skalas, men intet twättas med lappen, utan allenast kastas i wattnet, och så fort de små äro med lappen wäl twättade, så läggas de uti annat källe-watten och sköljas wäl: sedan tager man et stop källe-watten och en hand full salt, och kokar deruti up champignonerne, och då de kokat 6 minuter, så silas de ifrån spadet och läggas åter i kallt källe-watten, för at hålla dem hwita: när de äro kalla, så läggas de på et rent kläde, at blifwa torra, och derefter läggas de i en glas-burk: sedan tages något muskottblomma, muskott skurit i skifwor, några lager-

bärs-

bärs-blad och något hwit peppar, som kokas med et stop win-ätticka, et halft stop franskt win och 2 lod salt, och när det är wäl kallt, så fylles det i burken på champignonerne, at det litet står öfwer dem, och derpå slås 3 eller 4 skedblad god bom-olja, så äro de tienlige både til sallade och at bruka på mat.

## At förwara Citron-Saft.

Det gula skalet skalas tunt af citronerne och lägges på papper i fönstret, der solen skiner, at torka, hwilket sedan kan brukas til brännewin och mat: de afskalade citronerne skäras sönder och kärnorna rensas bort: kiöttet skiljes wäl ifrån det tiocka skalet och lägges uti et kläde, at derigenom wrida wäl utur all saften, som sedan slås uti torra bouteiller med en lös kärkning, och ställes uti fönster der solen skiner, hwarest de blifwa stilla stående några dagar: när det tiocka siunkit til botten, och saften står hel klar ofwanuppå, så hälles han sakta af och silas igenom en nätteldukslapp uti helt torra flaskor, eller om man wil hafwa henne mycket blank, så lägges grått papper i tratten och låter henne drypa igenom: flaskorne måste ej blifwa fullare, än at litet bomolja kan slås deruppå och sedan kärkas de: samma flaskor böra ock hafwa trånga halsar, då det går mindre olja til, och är åfwen lättare at taga henne bort när saften skal brukas, och hwilket sker på följande sätt: Tag en sticka eller penna och skär deruti at det blifwer taggigt, sätt bomull derpå och för den neder i flaskan, at oljan stiger deröfwer; om då icke all oljan följer med första gången, så

sättes åter ny bomull på och continueras således, til des saften är aldeles fri från olja: så länge oljan står på saften, som ej bör tagas af, förrän hon brukas, så håller hon sig, fast det ock wore några år, när hon får stå uti en god källare: det tiocka, som blifwit qwar i bouteillen, kan i början brukas til mat, om hon icke blifwer för gammal; men då kan hon förwaras, at dermed taga bläck- och pontaks-fläckar ur linkläder, och skadar då intet om en möglig hinna sätter sig ofwanuppå. Til samma bruk kunna ock skämda citroner nyttjas.

## At giöra Lemoner.

Giör så stark salt laka af kallt watten, at färskt ägg deruti flyter: när saltet är smält, lägg friska citroner uti en rensmakande fierding eller bytta, och af laken slås så mycket derpå, at det står öfwer dem: lägg läck på byttan och conservera det i källaren.

## At torka allehanda slags gröna Krydder.

Mejram, Timjan, Kyndel, Basilica, Salvia, och Dill, bindas hwar sort för sig uti knippor, och hänges up at torka uti et warmt rum, som eldas; när deße äro wäl torra, så gnuggas korf-krydderna helt fina, och siktas genom härsikt, samt förwaras sedan uti bläck-dosor eller glas-burkar, så smaka de intet trä, då ock fästes lappar på hwar burk med titul, hwad det är; Salvian, dillen och basilikan förwaras i knippor: men persiljan plåckas ifrån stielkarna, och bladen torkas uti

myc-

mycken swag wärma, i ugnen på ållor: när hon är wäl torr, gnuggas hon sönder, då hon äfwen förwaras i glas-burkar, och kan sedan brukas til mat öfwer hela wintren.

## At sylta Sur-Kål.

Af hwit-kål skrädes bort alla de gröna bladen, hwilken sedan skäres som til kål-sallade eller hackas fin, men stockarna tagas bort: då tages en rensmakande tunna som är tät, och lägges först på botten hela kål-blad, och derpå den hackade kålen, något efter hand, som nederstötes med en trä-klubba, at han saftar sig: här och der i tunnan kastas några barbaris-bär, litet salt, några ärter, som äre litet stekta uti en torr panna, och dill-qwistar, hwarifrån fröet är wäl bortpläckat: när kålen således är nederstött, til des tunnan blifwer wäl full med en liten råga, så strös något bröd-kummin deröfwer, då han sedan betäckes wäl med hela kål-blad, derpå lägges en botten, som kan gå neder i tunnan, med tunga stenar, som präßa honom wäl tilhopa, och tunnan ställes då uti et rum at giäsa, hwarest det eldas ibland, så at han ej står för warmt eller fryser: när gäsningen har uphördt, tages stenarna bort, då botten lyftes up, och torkas ren, samt lägges åter derpå och läck på tunnan, som förwaras sedan uti et kallt rum, derest kålen kan frysa, så håller han sig bättre än i källare. När kål syltas för tjenste-folk, så skrädes bara de yttersta och odugelige bladen bort, och sedan hackas och nedstötes på samma sätt.

## At förwara Grön=Kål.

Pläcka bladen af god molla, och tag dertil rensad korfwel och lök; skiölg altsammans rått wål och förwåll det bara litet, så at intet det gröna går sönder: slå det sedan på rena såll, så at watnet wål rinner af, och då det blifwer hel kallt, så nedsaltas det hwarftals uti en rensmakande bytta eller fierding med Lüneburger=salt: derpå lägges en botten med sten uppå, och förwaras i källaren; men når det skal brukas, så wattenlägges kålen förut, och sedan förwålles, derefter hackas han fin, och kokas på samma sått, som fårsk grön=kål.

## At conservera Murklor för Mått.

Drag murklorna utaf den tråden, som de blifwit torkade uppå, och lägg dem neder hwarftals uti en kruka eller bytta, med litet fint salt emellan, och når deraf skal brukas, så sköljes de wål i watten.

# Allehanda slags Korf.

## Gryn = Korf.

Skiår niur=talg uti tärningar, så stora som årter, men rensa wål bort alla tanor och hinnor: skala och hacka rödlök hel fin, och koka et stop fina korn=gryn uti 5 stop söt miölk: inemot grynen åro wål swålda och gröten så tiock han kan blifwa, lägges 6 giöpnar af den skurna talgen och en knäpp=nåfwa af den hackade löken

uti en pankaks-panna, at något stekas; men röres flitigt, at han blifwer jämn-stekt: när gröten lyftes af elden, slås den stekta talgen deruti, tillika med 4 knäpp-näfwar rensade, twättade och med et linne-kläde torkade blå rußin: sedan slås gröten uti et litet träg at swalas; men röres som ofta om, at han ej skinnar sig: denna gröt bör gerna kokas afton förrän korfwen giöres: emedlertid skäres oxe- eller fåre-lefwer uti tunna skifwor, som rensas wäl ifrån alla senor och annat odugeligit, och stötas hel fina uti en trä-balja med en trä-stöt, och sedan silas genom et durkslag: när gröten är wäl kall eller om han stått öfwer natten, blandas han up med 5 qwarter af den silade lefren, om det är efter får; men är det oxe-lefwer, så tages något knappare; dertil slås ock et halft stop söt miölk, något stött peppar, ingefära, litet rifwit muskott, mejran och timjan: deße gröna krydder böra förut wara torkade, söndergnuggade och genom hårsikt siktade: slå dertil 4 ägg, en näfwa stött socker, 4 skedblad smält smör, 2 näfwar rifwit bröd och fint salt, så mycket man tycker, och blanda altsammans wäl tilhopa: skär fet-tarmar så långa som behagas, och tärka dem wäl med et linnekläde: sätt en sticka för den ena ändan, och stoppa dem ej fulla, utan lämna något rum til swällning, sätt sedan en sticka för den andra ändan, och lägg dem uti kokande watten, som är något saltat; men ej för många uti på en gång, så at de ligga trångt, och låt intet koka för hårdt, ty då gå de sönder: när de något kokat, stickes uti dem med en fin korf-sticka, at wädret går bort, och låt dem jämt koka 2 timar: då läggas de helt raka på utbredd

halm öfwer et bord; men ej för nära tilsammans, at de wäl blifwa kalla, och då tages stickorna utur dem. Deße korfwar kunna hålla sig 14 dagar, när de om hösten conserveras uti et kallt rum, hwarest det intet fryser. När man wil bruka dem, stekas de på halster hel gulbruna på alla sidor, men kunna ock ätas straxt.

## Blod-Korf.

Til twå kannor blod, som är silad genom durkslag, tages 3 halfstop godt swag-dricka, som intet är häskt, eller söt miölk, och saltas deruti som man tycker: dertil lägges et godt skiedblad fin hackad rödlök, mejram, timjan, som är torr, söndergnuggad och siktad genom hårsikt, hwaraf tages wid paß et litet skiedblad af hwardera slaget, stött peppar och ingefära, hälften så mycket som de gröna kryddderne, och 3 niupar stötta näglickor; wispa sedan deruti sammanmalit råg-miöl, ju gröfre malit ju bättre, så tiockt som en tunn gröt: lägg sedan dertil niur-talg skuren uti tärningar, men senorne måste wäl tagas bort innan han skäres sönder: detta fylles uti tarmar, som allenast blifwa något mer än halffylda, i synnerhet om det är godt miöl, som mycket swäller. När alt sålunda är sammanblandat, kan man först koka en korf til prof, at smaka om det är lagom salt eller för litet miöl, hwilket senare straxt synes, om han då är klibbig. När alla korfwarne äro uti stoppade, eller så många som få rum uti kiärillet, hwaruti de skola koka, så läggas de uti upkokande watten, som förut är saltat, och låter dem sedan sakta koka, at de intet gå

sönder: under kokningen stickes det uti dem med en fin korf-sticka, at alt wäder går bort. Detta är profwet när en blod-korf är kokad: man tager en torr korf-sticka och sticker henne wäl i korfwen, sedan drages hon sakta ut, men aktas at intet spad kommer på henne; kommer hon då ut och det intet klibbar sig på stickan, så är korfwen kokad: då tages han up och lägges på halm, som bredes ut på bordet, dock så, at de ej ligga tilhopa, utan få således blifwa kalla och torra, så hälla de sig bättre: då tages stickorne utur, hwilka kunna förwaras til en annan gång, om de blifwa twättade och torkade.

Palt giöres af samma blandning, dock något hårdare; men ju lösare han kan wara, ju bättre det är. Han lagas på det sättet: man wäter händerna i watten, och formerar paltar häraf, så stora, som behagas: de strykas jämna, och läggas sedan uti samma spad, som korfwen kokat uti, men saltas något mera: när man lagt några paltar uti, och det altjämt kokar, så röres sakta om, at de ej fästa sig wid botten: ej eller må de läggas för fort uti, at de intet fastna tilhopa: då det röres, så föres slefwen tätt wid botten på grytan, då de intet skadas: när man wil försöka om de äro kokade, så skäres en palt midt i tu; är han då torr och bärig inuti, så är han kokad. Deße läggas äfwen på halm at swalas, så hälla de sig bäst; ty då kunna de blifwa torra rundt omkring.

## Lefwer-Korf.

Tag kalf- eller oxe-lefwer, skär den i skifwor och rensa bort alt det, som intet duger, sedan stötes

hon

hon och silas igenom durkslag: koka en gröt af en kanna söt miölk och rifwit bröd: tag en giöpen niur-talg, skär honom smått och stek litet i pankaks-pan-nan med et skedblad fint hackad lök: lägg det sedan i gröten och låt honom dermed litet koka: når grö-ten skal lyftas af elden, så blandas 2 nåfwar ren-sade och twättade blå-rußin uti, och når han är kall, lägges et helt stop af den stötta lefren dertil, samt et halft qwarter söt miölk, salt, peppar, inge-fära, något mejram, timjan, 2 skedblad rifwit såc-ker, 3 dito smält smör, en nåfwa rifwit bröd och 3 ägg: blanda detta wäl tilsammans och stoppa det sedan i fet-tarmar, som läggas uti kokande watten, hwaruti är saltat, och låter dem koka til des de blif-wa lagom, då tagas de up och kunna ätas straxt, eller åfwen sedan wärmas up på halster.

## Risgryns-Korf.

Koka en gröt af risgryn och miölk, blanda honom sedan uppå samma sätt, som den ofwanstående, med talg, lök, rußin, och når han är wäl kall, med lefwer och salt: åfwen samma krydder, samt rifwit bröd, smör, säcker och ägg, och förfares på samma sätt: corinter brukas ock häruti.

## Hacke-Korf, som brukas för Tjenstefolk.

Til hacke-korfwen brukas det kiöttet som sitter in uti kreaturen, hwilket skiljer lefwer, lungor och hierta ifrån tarmarna, och kallas millangård: det samma skäres i tärningar, tillika med lungor, hier-tat, diuret på kor eller får, samt njurarna, och så

mycket

mycket kiött, som kan skrådas af benen på rå oxe- eller ko-hufwud. Detta altsammans hackas fint, och blandas sedan up med stött peppar, ingefära, salt, hackad lök, mejram och timjan, och stoppas hårdt uti blå-tarmar, hwilka knytas tilhopa med tråd, och sedan saltas de uti en tunna: uppå dem läggas botten och en sten, at de ligga trångt tilhopa och laken står öfwer när saltet smälter. Deße korfwar kunna hålla sig uti laken hela året, när de intet blifwa för litet saltade. Den som behagar, kan ock, sedan de legat 14 dagar i saltet, torka dem i en rök-badstuga med kall rök i 8 dygn. Denna hackemat brukas ock at koka, hwarwid ingen annan skilnad är, utan förfares med den kokade maten på samma sätt, och wid instoppningen wärmes han litet uti en panna, så går han bättre uti skinnen, och den korfwen ligger allenast 2 dygn i saltet: när han då tages up, doppas han bara uti upkokat watten och sedan trädes på stänger, som upsättas under taket, at tärka uti et rum derest det eldas och spjället om aftnarna skiutes igen. Til hacke-korf af får, kokas hufwud och fötter för sig sielf, til deß håret låßnar, då det wäl afläckas; sedan läggas de uti watten och fötterna saltas neder, men af hufwudet skrådes alt kiöttet och lägges til det andra, som hörer til hacke-mat, hwilket man kan skära rått eller kokat; men kommer rått och kokat tilhopa, så hängas de uti en warm badstuga at torka 2 eller 3 dagar utan rök. Til de hacke-korfwar som giöres efter swinslagt, är bäst at låta maten blifwa okokad; ty när den är rå, behåller korfwen sin must och gifwer bättre smak når derpå kokas säppor. Til den korf-

wen

wen hörer bukfläsket, som skäres ut jämt efter wär-torna, hwilka skrädes bort när fläsket sönderskäres; men hufwudet förwaras til sylta eller annat bruk. När hacke-mat kokas, skummas fettet af, som se-dan saltas och förwaras til palt-fett; men spadet nyttjas, at dermed koka grynen för tienstefolket: uti samma korf lägges hiernan och den lefren, som blif-wit öfwer af herrskapets korf.

## Palt-Bröd.

Sedan blod-korf och palt är giord, tages den öf-riga bloden, och utspädes med en tredjedel warmt korf-spad eller dricka, hwaruti lägges hackad lök, peppar, ingefära, salt, mejram och timjan: der-uti knådas så mycket groft råg-miöl, at det blif-wer som en lagom hård spisbröds-deg: lägg god jäst deruti, och låt det jäsa som en annan deg, baka deraf kakor i samma façon som spisbröds-kakor, och giör hål i dem så stora, at de kunna trådas på stänger: låt dem wäl jäsa, som annat bröd, uti et warmt rum, och sedan gräddas i ugnen: när de äro wäl gräddade, trådas de på stänger, hwilka läggas up under taket uti et warmt rum, til des kakorna blifwa wäl torra och möra, då de kunna, som annat bröd, förwaras och hålla sig hela året: när man häraf wil något bruka, så lägges det uti upkokat watten, som är litet saltat, eller om något salt kiött-spad är för hand, och låter det så länge deruti koka, til des det blifwer miukt, då det uptages och smältes fett uppå: detta är en spissam mat på landet för tienstefolk.

## Dos-Palt.

Til en kanna blod tages et halft stop öl, och lägges deruti fint hackad lök, timjan, mejram, peppar, ingefära, någlickor och salt: wispa så myc-ket groft råg-miöl dertil, at det ringlar sig efter wispen då han uplyftes, och lägg deruti smått skuren niur-talg och 4 skedblad smält smör: tag sedan wäl rengiorda bläck-dosor, och smörg dem inuti med smör, fyll deruti af ofwanstående blandning, dock ej fullare, än twå twär finger ifrån kanten, och ställ dem sedan utan läck uti en wattugryta, som kokar, hwaruti ej får wara mera watten, än at det stiger på halfwa dosan: lägg läck på grytan och låt sakta koka, så at intet watnet stiger in i dosan: profwet är det, då en torr kork-sticka stickes in i palten och hon kommer torr ut igen, så är han kokad, och kan då ätas warm med smält smör öfwer, eller sedan han blifwit wäl kall, så skäres han i skifwor och stekes med smör i pankaks-pannan.

## Korf af Swin- och Ox-kiött.

Til fyra marker rent swin-kiött och lika myc-ket oxe-kiött tages ock 4 marker rent fläsk; kiöttet skäres smått, hackas fint och stötes med en trä-klubba: fläsket skäres äfwenwäl ganska smått, knådas tilhopa med kiöttet, och upblandas med salt, peppar, ingefära, någlickor och godt öl: när altsammans är wäl tilhopa knådat, stoppas det rätt hårdt uti tarmar, och knytes med tråd för bägge ändar: korfwarne saltas sedan neder uti en fierding, hwarest de blifwa liggande 8 dagar; då böra de förwaras uti

salt

salt laka, derest fläsk ligger, så hälla de sig bättre, och sedan kunna de wattenläggas och brukas i kål eller ärter.

## Skrap-Korf.

Tag et lißpund oxe-kiött af det tiockasten tur låret, skär det uti skifwor och skrapa dem med en knif; men akta at inga senor följer med: när man då hafwer 8 marker sådant fin-skrapat kiött, så kokas en kraftig såppa af benen, senorna, samt det som öfwer blifwer, och när han kokar up, skummas wäl: emedlertid skåres niur-talg uti tärningar, stora som små ärter, hwarifrån alla tanor och senor äro wäl borttagna: talgen bör wara tre och en half mark wäl wägit, sedan han är sönderskuren: tag sedan et qwintin muskottblomma, 3 qwintin peppar, 8 lod fint salt och 2 qwintin någlickor, hwilket intet stötes mycket fint: när alt detta är således giordt, arbetas det wäl tilsammans med händerna och slås deruti et halft stop af kiöttsåppan, som då bör wara wäl mustig och kall, tillika med det feta, som stannat ofwanuppå: sedan det nu wäl blifwit blandat med hwart annat, stoppas det uti blå-tarmar det hårdaste man kan, och knytes så för bägge ändar med en tråd: tarmarne böra torkas med et kläde, förrän de stoppas uti, at de ej äro wattenaktige. När korfwarna äro färdige, blandas tilsammans twå lod fint salt och et qwintin saltpetter, hwarmed hwar korf gnides; och lägges sedan hwarftals in uti en fierding, med följande krydder: en god nåfwa stötta och wäl mogna enebär, en nåfwa persilje-qwistar, lika mycket timjan, rosenmarins-qwistar och lager-

bärs-

bårs-blad: sedan giöres en lake af 3 stop watten, et och et halft skålpund salt, den kokas up och skummas wäl, och när han stått öfwer natten, så slås han på korfwen: lägg då en botten med en liten sten uppå i fierdingen, at korfwen håller sig neder i laken. Denna korf kan hålla sig någon tid, om han allenast förwaras uti et kallt rum, och står täckt med läck uppå. Uti kål och ärter kan han brukas.

## En Sort Får-Korf.

Tungerne tagas utur hufwuden medan de äro rå, och skrapas rena ifrån den hwita hinnan: de skäras sönder tillika med hiertana och något fåre-kiött, som sedan hackas rätt fint och stötes med en trä-klubba, så at det blifwer som en deg: dertil tages nästan lika mycket niurtalg som kiöttet, hwilket ock skäres och litet hackas; sedan blandas det tilhopa med salt, fint skurne citron-skal, litet cardemummor, peppar och krydd-peppar, och knådes då med litet win och kiött-soppa, hwaruti lök har kokat och blifwit frånsilad; sedan stoppas det i oxe-blåtarmar rätt hårdt, och knytes tilhopa med en tråd: gnid sedan hwar korf med salt, och lägg dem uti en fierding med litet krossade enebär: slå sidst sådan lake derpå, som står beskrifwit wid skrapkorf. Denna korf är åfwen tienlig til kål och ärter.

## Saucice de Boulogne.

Tag 16 marker magert swin- och 3 dito ungt oxe-kiött, hwarutur alla senor wäl bortskäras, sedan hackas det wäl smått och bultas med en trä-klubba: skär godt fett fläsk uti helt små tärningar, wäg der-

af 4 marker, och sätt det sedan i kiölden at skelna, knåda det hackade kiöttet wäl tilhopa, at det blifwer som en deg, och lägg dertil 8 lod groft stött peppar, 24 lod fint salt, 3 lod muskott, samt et och et halft lod muskottblomma: när deße krydder äro med kiöttet wäl igenom arbetade, så lägges det sönderskurna fläsket dertil; men aktas wäl at det intet kommer klimpetals, utan blir wäl med kiöttet blandat: tag då fet-tarmar efter oxar, blås dem up och häng dem, förrän de brukas, 2 eller 3 dagar i wädret: sedan läggas de en timma i rödt win, men strykas så utur winet, at de intet äro för wåta eller för torra, och då skäras så långa, som de åstundas: stoppa den öfwerstående blandningen deruti, det hårdaste man kan, och knyt rätt hårdt med tråd för bägge ändar: tag 3 a 4 smala trekantiga biörk-käppar, sätt korswarna uti klöfwerblad emellan dem och linda hel hårdt omkring med segelgarn: häng dem så i wädret tre dagar, och rök dem sedan 8 a 10 dagar med kall enris-rök, men när de hängt i röken 4 eller 5 dygn, bindes käpparne hårdare til. Deße äro goda at äta spickna, när det lider til sommaren.

## Metwurst af Oxe-kiött och Fläsk.

Af oxen tages hjerpe-kiöttet samt det finaste af innan-läret, alla senor skrädas bort och sedan skäres det smått som stora helgryn: skär det fetaste af ungt fläsk i samma storlek; men observera, at til en mark fläsk tages altid 2 marker kiött: knåda det wäl tilhopa med händerna, slå dertil något öl, och lägg deruti af följande krydder, nemligen: riswit muskott, stött peppar, muskottblomma och salt;

tag stora fet-tarmar efter oxe, som alt fettet måste pläckas af, och ståppa dem sedan wäl hårda: låt intet wäder blifwa emellan, utan stick uti dem med en fin nål under stoppningen, hwarefter korfwarna knytas hårdt med tråd för hwar ända: sedan saltas det på dem, och med den saltningen ligga de uti 3 dagar, men wändes en gång om dygnet: tag då trekantiga biörk-kåppar, och bind korfwarna uti trekant med segelgarn omkring: derefter hängas de 3 dagar uti en skårsten, och rökas ständigt med kall rök af enris, samt en al-klubb, som håller elden wid magt; men enriset får intet låga, utan bara ryka: sedan böra de hängas uti et rum, som intet eldas för warmt, til des de blifwa torra, och då förwaras de uti et rum, som är swalt.

## Korf af Swin-Lungor.

Swin-lungorne läggas uti watten, som kokar, och när söden löper af dem, tagas de straxt up, skäras uti skifwor och rensas ådrorna wäl ut: sedan skäras de i tärningar och hackas intet mycket smått: dertil tages ock hiertat och niurarna oförwälda. Då detta är hackat, tages tredje delen ister och skäres också i små tärningar: men intet förr än de legat en natt uti watten, och det är ömsat några gånger: när således alt är hackat och sönderskurit, så blandas det wäl tilhopa och lägges deruti muskottblomma, peppar, ingefära, litet coriander och salt: sedan stoppas det uti blå-tarmar rått hårdt, och knytes wäl med trå för ändarna: då giöres en sådan laka, som til skrap-korfwen, korfwarna läggas uti en bytta eller fierding, och när laken är wäl

kall, slås han derpå. Denne slags korf kan brukas uti kål och årter. Det observeras: at lungorna, njurarne, och alt, som brukas til korf af swinet, bör ligga en natt i watten, förrän det skäres sönder, och ömsas derpå watten en eller 2 gånger.

## Siskon.

Til 6 marker helt rent fläsk, som ej är kiött-blandat, tages 4 marker rent swin- och 2 marker oxkiött: fläsket skäres helt fint, men kiöttet hackas ännu finare: sedan knådar man alt wäl tilsammans, och slår derpå et halft stop säck, något peppar, ingefära, salt och muskottblomma eller muskott: då göres små bullar och lägges uti spritbakelse-dosan; träd hela tarmen, så lång man wil hafwa honom, uppå den tratten, som sitter på dosan, och krama honom sedan full. Härtil bör wara smala får-tarmar.

## Korf af Höns-kiött.

Man tager bröstet af 6 half-stekta höns, och hackar det rätt fint: sedan skäres färskt ister eller färskt fläsk hel smått, och lägges deraf 4 händer fulla til höns-kiöttet: lägg dertil 40 ägge-gulor, 30 lod rifwit bröd, som är blött uti et stop upkokad miölk, salt, peppar, litet fint hackad lök och muskottblomma: blanda det wäl tilsammans och sätt på elden, at blifwa litet warmt, så går det lättare i tarmarna: det röres flitigt om, at det får jämn wärma: sedan stoppas häraf uti wäl rengiorde och smala swintarmar nästan fulla: knytes för bägge ändar med en tråd, och kokas uti söt miölk. Den som behagar

gar kan åta dem straxt; men äro ännu bättre sedan de blifwit kalla och brynde gulbruna, öfwer smort papper på halster. När det är kallt i wädret, så kunna de hålla sig några dagar.

## Höns=korf på annat sätt.

Kiöttet skäres af 2 rå höns bröst, och hackas mycket fint, alt det öfriga på hönset stötes uti en mortel med ben och kiött, och kokas deraf en kraftig säppa: sedan skäres niurtalg rätt smått, från hwilken bortskrädes alla senor och hinnor: då tages hälften så mycket af talgen, som det hackade bröst=kiöttet, och stekes litet i pankaks=pannan; 16 anjovisfar och en röd=lök hackas fint, och fräses wäl i smör: lät altsammans blifwa kallt, och wispa sedan tio ägg, men allenast 6 med hwitan; lägg då til det hackade höns=kiöttet, talgen, anjovissen med den stekta löken, små skuren persilja, rifwit hwetebröd, gnuggad och sicktad mejram, stött peppar och litet muskottblomma, och arbeta detta tilhopa, at det blifwer wäl blandat: när säppan, som blifwit af det stötta kiöttet och benen, är kokad, silad och kall, slås så mycket deraf uti, at det blifwer som en tiock wälling eller tunn gröt; fyll detta uti smala tarmar, dock ej mera än halfwa, knyt för båda ändar med träd, och koka dem sedan uti hälften miölk och watten; då kunna de ätas straxt eller brynas, på samma sätt, som de föregående.

## Bröd = Korf.

Til et skälpund rifwit hwetebröd, tages et halft stop söt miölk, wispa wäl 6 ägg, men ifrån 2

 tages

tages hwitan bort; et halft skålpund märg lägges i watten, at blodet drages wäl ut, sedan skäres han rätt smått, och alla små ben tagas ganska wäl bort, som gemenligen pläga wara deruti; 8 lod corinter rensas, twättas och torkas med et linne-kläde: blanda detta alt wäl tilhopa, tillika med salt, et skedblad riswit säcker, peppar, litet muskottblomma och et halft qwarter smält smör, och stoppa det sedan uti fet-tarmar, nästan fulla; knyt med tråd först för den ena ändan, och så fort de stoppas uti, så knytes straxt för den andra: koka dem derpå en tima med något salt i watnet, men stick dem i början, at wädret får gå ut. Deße kunna ätas straxt, eller ock sedan wärmas up på halster.

## Fisk-Korf.

Half-koka en gädda, om 3 eller 4 marker, uti salt watten, plocka kiöttet rent ifrån ben och skinn, och hacka det rätt fint; skär niurtalg i små tärningar, och tag deraf en half mark, hwilken litet stekes uti en panna, och sedan blandas med fisken, samt 3 hackade anjovissar, 4 skedblad smält smör, peppar, muskott, litet hackad och stekt lök, 8 lod riswit bröd, som blötes uti et halft qwarter söt grädda, litet små skuren persilja och 6 ägg: detta stötes wäl tilhopa, saltas efter smak, och stoppas sedan i får- eller smala oxe-tarmar. Deße kokas först uti så mycket watten, som bara står öfwer dem, och när watnet är inkokat, brynas de på halster med smordt papper under, och ätes warma. Korf-skinnen få ej wara längre än en half aln, och fylles ej för fulla; ty maten swäller.

## Kräft = Korfwar.

Förwäll tre tiog kräftor, och rensa alt kiöttet med det feta utur, hacka det fint och stöt det med ägge-röra af 2 ägg: blöt hwetebröd i miölk, något kräft-smör och annat smör, persilja, peppar, litet muskottblomma, söndergnuggad timjan, litet basilika, salt och 3 rå ägg; när detta är så mycket stött, at det ser hel smidigt ut, stoppas det uti får-tarmar, men intet aldeles fulla; ty då gå de sönder, när fyllningen swäller, knytes för bägge ändarne med en tråd, och korfwarne strykas jämna: låt dem sedan helt sakta koka uti miölk med en bit smör, och när de äro kokade, tagas de up och smörjas med kräft-smör rundt omkring; giör pappers-lådor i lika storlek med hwar korf, hwilka ock wäl smörjas med kräft-smör i botten och på sidorna: lägg sedan korfwarna deruti, och ställ lådorna på halster öfwer sakta eld; men korfwarne wändas om, at de blifwa jämt stekta, då skäres tråden bort, och sedan anrättas på en serviette med sina lådor. Deße korfwar böra wara hel korta.

# Allehanda slags Buddingar.

## Rußin = Budding.

Til et skålpund hackad njur-talg, hwarifrån alla senor äro wäl borttagna, eller ock et skålpund smör, tages 26 lod rußin, som rensas utur alla kärnorna, 10 ägg, 10

 sked-

skedblad hwetemiöl, et skedblad rifwit säcker och litet rifwit muskott, hwilket alt blandas tilsammans: då miölas wäl på en torr serviette, och smeten slås derpå öfwer en skål; sedan bindes wäl hårdt om med segelgarn, emedan han intet swäller mycket: deresfter lägges han uti kokande watten, som är litet saltat, at koka jämt 3 eller 4 timar med läck uppå, ju längre han kokar ju bättre det är. Sauce härtil giöres af 4 ägge-gulor, något mindre än et halft qwarter watten, win och säcker efter smak, litet sönderskurne citron-skal, en njupa hwetemiöl och en bit smör, stor som en haßel-nöt, detta wispas tilhopa, sättes på elden och låter det koka, men under kokningen wispas ståndigt: när Buddingen är uplagd, slås denna sauce öfwer och strös stött canel uppå.

## Rußin-Budding på annat sätt.

Tag et skålpund goda blå-rußin, hwarutur rensas alla kärnor, samt 24 lod rifwit hwetebröd, hwaruppå slås så mycket smält smör, at brödet blifwer wäl blött: wispa sedan 8 stycken ägg, och lägg sedan det blötta brödet dertil, samt 2 skedblad stött säcker, 6 skedblad söt grädda eller miölk: lägg de rensade rußinen dertil och rör alt wäl tilhopa, smörg då en serviette med kallt smör, och strö litet hwetemiöl derpå; slå smeten deruti; knyt wäl hårdt om med segelgarn, och lägg honom uti en kokande watten-gryta, hwaruti är litet saltat; låt honom koka med läck uti 2 goda timar: giör sauce härtil med win, på samma sätt som den ofwanstående.

## Sego-Budding.

Koka gröt af et stop miölk och 8 lod wäl twättade Sego-gryn: när grynen äro wäl swälda och gröten deraf wäl härd, så lyftes han ifrån elden och lägges et stycke smör deruti, så stort som et kalkon-ägg, medan det är warmt, samt 8 lod fint stötta hwete-skårpor, så mycket säcker, at det deraf smakar sött, och en liten niupa muskottblomma; wispa wäl 8 stycken ägg, som slås dertil när det blifwer kallt, smörg en serviette med kallt smör och strö litet hwetemiöl derpå, slå smeten deruti och bind hårdt om med segelgarn, lägg honom uti kokande watten, at koka i 3 timar med läck, men watnet bör litet wara saltat: något förrän denne Budding skal anrättas, lägges han uti et trindt bläck-durkslag, och tages ej utur servietten; durkslaget sättes uti en skål och ställes litet i spisen, förrän han anrättas, at han hålles warm, så får han bättre stadga, hwilket äfwen bör ske med alla Buddingar, som äro mycket lösa; ty då hålla de bättre sin forme: Giör emedlertid nedanskrefne sauce.

Tag en hand full torra nypon, som rensas och sköljes mycket wäl, samt kokas helt miuka uti watten, sedan silas säppan af och kramas musten utur bären, at säppan deraf får smak; lägg et stycke smör uti en sauce-panna, så stort som et höns-ägg, och låt det fråsa med litet hwetemiöl, slå så nypon-säppan dertil, som då ej bör wara mera, än det blifwer lagom til sauce; rör tilhopa och låt koka med 3 skedblad franskt win, säcker efter smak och litet citron-skal, skurna uti små fina rimsor. När Bud-

dingen är stielpter på fatet, så slås denna saucen öfwer med stött canel som strös uppå. Til Sego-Budding kan ock brukas kiersebärs-sauce, som ibland kiött-saucer står upförd.

## Mandel-Budding.

Tag 12 lod stötta hwete skårpor eller annat torrt hwetebröd, lägg dertil et stycke smör, så stort som 2 höns-ägg, 2 små skedblad rifwit säcker, 2 njupor stött canel, 4 lod skalad fin stött mandel med 4 stycken bitter-mandlar ibland; koka up et godt qwarter söt miölk, och slå på deße ofwanstående saker; då röres wäl, at smöret och brödet blifwer wäl smält: när detta blifwer kallt, så wispas 6 ägg rätt wäl, och röres uti; smörg då en serviette med kallt smör, strö hwetemiöl derpå och slå smeten uti, samt bind hårdt til med segelgarn, då Buddingen straxt lägges uti upkokat watten med läck öfwer, och glömmes intet wid alla Buddingar, som koka i watten, at hafwa salt deruti: Låt honom koka en god tima, och ställ honom i spisen uti durkslag, något förrän han anrättas, på samma sätt, som den nästföregående. Härtil kan ock brukas samma sauce, som til Russin-Budding, om denna ej behagas, som nu följer:

Koka up et knapt qwarter söt miölk, red sedan af med tre ägge-gulor, samt så mycket hwetemiöl, at det blifwer lagom tiockt, och lägg deruti säcker, at det blifwer litet sötagtigt: när Buddingen är anrättad, öses saucen öfwer och strös canel uppå.

## Märg-Budding.

Alla ben rensas wäl ifrån et halft skålpund märg,

och hackas rätt fin: dertil tages 16 lod fint stött torrt hwetebröd, som blötes uti 5 jungfrur söt miölk, deruti lägges då den hackade märgen, et skedblad stött säcker, en niupa stötta cardemummor, lika mycket stött muskottblomma och litet fint salt; slå dertil sex wispade ägg och rör det wäl tilsammans, sätt watten på elden och salta deruti litet; när det kokar up, så smörjes et kläde eller serviette, hwarpå strös litet hwetemiöl, deruti slås ofwanstående blandning, och knytes wäl härdt om med segelgarn, samt lägges i en kokande watten-gryta, at koka med läck 2 timar; men ses noga efter, at intet watnet kokar bort; men i fall det sker, så spädes mera til. Buddingen bör wändas om ibland, at han blifwer jämt kokad, som äfwen obſerveras med alla Buddingar, medan de koka.

Sauce til denna Budding giöres af franskt win, watten och säcker, som redes af med äggegulor och en njupa hwetemiöl.

## Miöl-Budding.

Ui 7 wispade ägg lägges 7 skedblad godt hwetemiöl, et halft qwarter smält smör, något rifwit muskott och salt: altsammans wispas först wäl tilhopa, sedan slås dertil et halft stop söt miölk, men bara litet i sönder så at det ej klimpar sig, då alt är wäl tilhopa rördt, så miölas en serviette wäl, smeten slås deruti, knytes härdt med segelgarn, och lägges uti en kokande watten-gryta, hwaruti litet saltas, och låter honom sedan koka 3 timar: när han anrättas, slås en sauce deröfwer, som giöres på följande sätt:

Låt

Låt litet smör och miöl fråsa tilhopa, och slå sedan litet watten eller söt miölk dertil, hwilket litet kokas tilsammans, lägg sedan mera smör uti, men rör wäl, så at det intet skär sig, til des alt smöret är wäl smält.

## Spenat=Budding.

Tag et qwarter söt miölk, lägg deruti 12 lod fint stötta hwete=skårpor, dertil 3 jungfrur spenat, som förut är förwäld, watnet wäl utkramat och sedan fin hackad. Et qwarter smält smör, et skedblad rifwit socker, litet muskottblomma och litet peppar röres wäl tilhopa, wispa sedan 6 ägg och rör deruti, smörg en serviette med kallt smör, och lägg derpå jämt öfwer med stora rå spenat=blad, at ingen ting synes af servietten, så långt som smeten kan räcka, at Buddingen utan på blifwer dermed wäl betäckt: slå då den blandade smeten der ofwanuppå, och knyt om med segelgarn rätt hårdt: lägg honom uti kokande watten, som är litet saltat, at koka med läck halfannan tima. Något förrän han anrättas, tages han up med servietten och lägges uti et trindt durkslag, som sättes i en skål, at litet styfna i spisen, så håller han sig bättre tilhopa, när man stielper honom utur servietten, och då hafwes tilreds följande sauce:

Tag et godt skedblad smör, lägg det uti pannan och låt det fråsa tilhopa med litet hwetemiöl, slå et qwarter söt miölk derpå och låt koka; red sedan af med 3 a 4 ägge=gulor, och när Buddingen är uplagd, slås denna sauce öfwer.

## Spenat-Budding af Saft.

Spenat förwälles och slås på durkslag, så at watnet rinner wål af honom, sedan wrides saften utur genom et linnekläde, då lägges et stycke smör, så stort som et höns-ägg, uti et halft stop söt miölk, miölken sättes på lindrig wärma til des smöret blifwer smält: emedlertid wispas ganska wål 16 ägg, hwaraf 7 hwitor tages bort: då äggen äro wål wispade, slås deruti et halft qwarter af den utwridna spenat-saften, och 3 knäpnäfwar godt hwetemiöl, hälften af et rifwit muskott, något rifna citron-skal, citron-saft af en och en half citron, litet salt och 8 lod rifwit säcker: detta alt wispas wäl tilhopa och sedan slås den liumma miölken dertil; när det då är tilhopa blandat, mjölas en serviette rätt tiockt, och deruti slås smeten, servietten knytes i hast wäl hårdt tilhopa med starkt segelgarn, och lägges strart uti en kokande watten-gryta: när det kokat en tima med läck, tages Buddingen up och lägges i et durkslag, som ställes wid wärmen uti en skål, emedlertid giöres, på följande sätt, härtil sauce:

Fräs tilhopa litet smör och miöl, slå derpå litet af samma Spenat-saft, som slogs i Buddingen, och låt det koka under stadigt rörande, deruti lägges sedan litet säcker och mera smör, stielp derefter Buddingen utur servietten på anrättnings-fatet, och slå saucen öfwer.

## Morot-Budding.

Tag et qwarter söt miölk, lägg deruti 2 skedblad rifwit säcker, koka up henne och wispa så mycket godt hwetemiöl deruti, som möjeligt är, arbeta

det

det mycket wål på elden, til des det slåpper ifrån pannan, då lyftes hon af elden, och lägges et stycke smör deruti, så stort som 2 höns-ägg, samt röres om och låter smälta, lägg dertil et knapt mätit qwarter rå rifna morötter, och wispa 8 ägg dertil, samt 12 lod rifwit bröd, tillika med litet salt, och rör tilsammans; smörg et kläde med rådt smör, och slå smeten deruti, knyt wål om med segelgarn och lägg honom uti kokande watten at koka, med låck 2 timar; litet förrän han anrättas, lägges Buddingen med servietten uti durkslag; och sättes i spisen at styfna, giör emedlertid dertil nedanskrefne sauce:

Koka et och et halft qwarter söt miölk, med något sönderskurna morötter, til des miölken får smak deraf, och sila sedan rötterna ifrån; lägg då uti pannan en bit smör och litet hwetemiöl; när det fråsit tilhopa, så slås den affilade miölken dertil, och låt dermed något koka, då det bör wara så tiockt, som en lagom sauce: när Buddingen är tagen utur servietten och lagd på fatet, så öses saucen öfwer.

## Kål-Budding.

Först giöres en farce af fisk eller kiött, sedan skäres hwit-kål uti klyftor, som blifwa något mera än halfkokade uti watten, med et godt stycke smör, peppar, muskottblomma och salt: när kålen är uptagen, lägges han på durkslag, at wattnet rinner wål af; då tages med en sked några klimpar utaf farcen, och lägges i samma spad at koka, hwilken sedan skäres i små stycken; derefter förwällas murklor, som kramas wattnet utur, rensas och fråsas i litet smör på elden; sedan doppas en serviette uti

warmt

warmt watten och lågges uti et diupt fat; då klappas af den rå farcen tunt ut, och lågges på den wåta servietten, och der ofwanuppå hwarftals af den förwällda kålen, (hwarutur de grofwa stielkarna äro borttagne) murklor, några smör-bitar, de sönderskurne fricadellerne, litet muskottblomma och salt, när då Buddingen är så stor, som man behagar, så klappas åter ut rå farce och lågges öfwer, men ses noga efter, at farcen skyler wäl utomkring altsammans; så bindes servietten hårdt tilhopa med segelgarn, och lågges uti en kokande wattengryta med litet salt uti, hwilket altid måste stå öfwer honom, och när han kokat 2 goda timar med låck, så är han färdig, då hafwes tilreds nedanskrefne sauce.

Tag et stycke smör och låt fräsa med litet hwetemiöl uti en castrull, slå af spadet dertil, som kålen kokat uti, och låt koka tilsammans, sedan redes han af med 3 a 4 ägge-gulor, at saucen blifwer lagom tiock, och öses öfwer Buddingen, när han är stielpter på fatet utur servietten.

## Hackad Kål-Budding.

De gröna bladen på kål-hufwudet, samt stocken och alla grofwa stielkar skrädas af, sedan hackas kålen fin och stufwas med kiöttsåppa, eller watten och et godt stycke smör, peppar samt muskottblomma: låt honom dermed koka, at han blifwer miuk och såppan aldeles inkokad; då saltas så mycket at han stöter på salt; af den stufwade kålen tages et och et halft qwarter, som ställes at kallna: emedlertid sättes en annan gryta på elden med watten

ten eller kiöttsäppa; har man intet den tilreds, så lägges smör uti watnet, och deruti förwälles hela kålblad, som sedan läggas up at kallna, och så på et kläde, at de blifwa tårra; men spadet förwaras til saucen: blanda sedan up den stufwade kålen med 8 lod fint stötta hwete-skärpor, eller annat torrt hwetebröd, som först äro blötta uti et halft qwarter söt grädda och 8 stycken wäl wispade ägg; bestryk et kläde med rått smör, lägg det uti et diupt fat, och sedan de förwällda kål-bladen deruppå, som måste wara så många, at det blifwer 2 hwarf, så at det andra hwarfwet kan skyla öpningen på det första: sedan slås den sammanblandade kålen deropå, och knytes rätt hårdt om klädet med segelgarn; då lägges det uti en kokande watten-gryta, med litet salt i watnet, som bör koka alt stadigt lyckt i 2 timar: när Buddingen skal anrättas, lägges han uti et durkslag och ställes litet i spisen wid warmen; emedlertid giöres på följande sätt saucen:

Lägg et stycke smör uti en castrull, och låt fråsa med et skedblad hwetemiöl, slå något dertil af det förwarade kål-spadet, samt 3 a 4 skedblad söt grädda eller miölk, litet säcker, dock ej at det smakar sött, och litet rifwit muskott, sedan redes det af med 3 a 4 ägge-gulor, at saucen blifwer samblig.

## Kräft = Budding.

Tre tiog kräftor skiöljes och rensas på det sättet, at jämt efter den randen, som sitter på det yttersta skalet, skäres af, at orenligheten går bort, sedan stötes kräftorna rå, helt fina, och då slås et

halft

halft stop söt miölk på dem, samt röres wäl om; derefter rifwes igenom et durkslag, at alt det wäta går wäl igenom, hwilket sedan silas igenom en hår-sil och tryckes wäl på, at så mycket tiockt, som kan, följer med och går igenom silen; rensa så alt kiöttet, som är i klona och stierten, af en medelmåttig stor hummer, hwilket hackas mycket fint och bultas wäl med en trä-klubba. Om intet hummer fins, så tages et tiog förwällda kräftor i des ställe, som på samma sätt rensas, nemligen, bara kiöttet af klonen och stierten; lägg då uti alt det som blifwit igenom-silat, dertil 20 lod fint stötta hwete-skårpor eller annat torrt hwete-bröd, litet muskottblomma, litet stött peppar, et godt skedblad stött säcker och det bultade kräft- eller hummer-kiöttet: af skalen, som blifwit qwar i durkslaget, giöres kräft-smör, som slås uti et qwarter, men aktas at intet watten följer med; sedan ökes til med annat smör, at qwarteret blifwer fullt, hwilket ock slås uti smeten, samt 10 stycken wäl wispade ägg och något fint salt; arbeta så wäl tilhopa, at inga klimpar synes uti af kiöttet, smörg en serviette med rått smör, lägg honom uti et diupt käril, och slå smeten deruti; knyt wäl hårdt om med segelgarn och lägg uti kokande watten, som är litet salt uti, låt honom koka 2 goda timar, och giör emedlertid dertil nedanskrefne sauce.

Förwäll och rensa 2 tiog kräftor och giör rödt smör af skalen, lägg et stycke smör uti en castrull, och låt fråsa med litet miöl, slå då kiöttsoppa derpå och låt koka; lägg deruti kräft-stiertar och skalade klor, murklor, som äro förwällda, rensade och litet fråste i smör, litet muskottblomma, peppar, salt

och kräft-smör, och låt detta litet koka: när Buddingen anrättas, öses denna sauce öfwer. Om man intet har kiött-såppa, så kan söt miölk härtil brukas, då litet säcker lägges uti, men ej så mycket, at det smakar deraf sött.

## Fisk-Budding.

Rensa alt kiöttet utur en 2 markers gädda, och koka sedan benen, hufwudet och skinnet med knapt watten, tag 2 små humrar och giör af skalen rödt smör: hacka då hummer- och gädd-kiöttet mycket fint med 30 stycken färska ostron, och stöt det sedan med en trä-klubba, at det blifwer fint: förwäll 2 näfwar murklor, hwarutur watnet kramas wäl; stek dem i smör, och hacka dem sedan mycket fina, blöt 7 lod rifwit bröd, uti et halft qwarter af det spade , som fisk-benen kokat uti, och blanda sedan deruti det blötta brödet med den stötta fisken, de hackade murklorna, et qwarter smält smör och 8 stycken ägg; rif ock deruti et halft muskott, litet peppar och salt efter smak, hwilket altsammans röres wäl tilhopa; smörg sedan en liten castrull eller forme med rödt smör, slå ofwannämde smet deruti, och låt gräddas uti ugnen, til des han blifwer gulbrun; emedlertid giöres härtil sauce på följande sätt:

Låt det röda smöret fräsa med litet hwetemiöl, slå sedan deruppå kiött-såppan, eller om man den intet har til hands, så tages af spadet, som fiskbenen kokat uti, och lägg dertil litet muskottblomma, och peppar: när Buddingen är gräddad, stielpes han uti saucen och låter honom deruti koka en god

tima

tima eller något mera. Skulle saucen ej wara nog fet af det röda smöret, så kan mera dertil ökas af annat smör, som då deruti måste koka. Så mycket sauce bör det wara när Buddingen stielpes uti, at det står öfwer honom; ty får den derföre i början ej giöras för tiock; men skulle han ej wara nog samblig när han skal anrättas, så kan, litet förut, läggas uti fint rifwit bröd, då lägges ock deruti hela ostron; ty om de koka länge, så blifwa de hårda: uti saucen saltas efter smak, och kan äfwen en liten bit säcker läggas til, men ej så mycket at det kännes. Denna Budding kan ock kokas uti watten, när han knytes uti en smorder serviette; men då tages tolf lod bröd, och saucen slås öfwer när han anrättas.

## Lefwer = Budding.

En kalf=lefwer stötes hel fin, silas genom durkslag och blandas sedan up med en gång så mycket fint hackad talg, 2 händer fulla rifwit bröd, litet hackad salvia, en hand full hackad capris, lika mycket corinter, litet muskottblomma, litet stött canel, litet peppar, 2 skedblad söt grädda, 4 wispade ägg, och ägge-röra af 3 ägge-gulor, något salt och et skedblad rifwit säcker; rör detta altsammans wäl tilhopa, och sedan man bredt ut en kalf=hinna uti en smorder forme, så slås det deruti; då betäckes öfwer med samma hinna, och låter gräddas i ugnen: när det skal anrättas, så haf tilreds en sauce, som giöres af win, corinter, litet ätticka, säcker, capris, rifwen pepparkaka eller brunt miöl,

citron-skifwor och smör, Buddingen stielpes på fatet, då hinnan tages bort och saucen slås öfwer.

## Blod-Budding.

Til et halft stop blod, tages et halft qwarter swagdricka, 4 ägg, litet någlickor, peppar, ingefära, litet fint hackad lök, salt, 4 skedblad smält smör, litet timjan och mejram, wispa det med så myckket sammanmalit groft rågmiöl, så at det ringlar sig efter wispen när han uplyftes, och lägg sedan deruti så mycket fint skurit njurtalg, som man wil hafwa honom fet til; slå smeten uti en wäl smorder Buddings-forme, hwilken sedan sättes uti en kokande watten-gryta; men watnet får bara stå på halfwa formen, som intet lägges läck uppå; men på grytan lägges läck, och låt det på sakta eld jämt koka 2 goda timar: när han anrättas, stielpes han på fatet och slås smält smör öfwer.

## Kalf-fot-Budding.

När håret är kokat af 4 kalf-fötter, så kokas de miuka i litet watten med smör, sedan skäres fötterna i små stycken, och alla benen tages bort; tag då 18 lod stötta hwete-skårpor, och slå på dem et halft qwarter smält smör, rör wäl om, och när brödet har til sig dragit smöret, så lägg deruti de sönderskurne kalf-fötterne, en näfwa skållade mandlar, lika mycket wäl rensade och twättade corinter, något sönderskuren succat, fint skurne citron-skal, litet salt och en njupa muskottblomma: detta alt röres wäl om med en jungfrus mått söt miölk, sedan wispas 8 ägg rätt wäl och röres deruti, smeten slås

då

då uti en serviette, som är smorder med rått smör och beströdd med miöl, hwilken omknytes hårdt med segelgarn och lägges uti en kokande watten-gryta; i watnet, som saltas, kokar han sedan uti 3 timar med läck: då han anrättas, giöres en sauce af watten, litet citron-saft, win och säcker, som afredes med ägge-gulor och slås öfwer.

## Struls.

Hwispa tilhopa et qwarter watten och 2 ägg, samt så mycket godt hwetemiöl, at degen blifwer det lösaste han kan handteras, sedan utkaflas degen helt tunt på et bord, men giöres långt och ej bredare än 2 händer, då öfwerstrykes han rätt wäl med smält smör, derpå rifwes litet muskott, och sedan öfwerströs med groft stötte hweteskärpor; derefter omwikes degen litet på båda sidor, och sammanrullas efter längden i en klimp, hwilken lägges uti en serviette, som omswepes och sedan tilhopa fästes med en knapnål; lägg det uti en kokande watten-gryta, med litet salt i watnet, och låt koka i 3 timar med läck; men när han skal anrättas, så tag honom utur servietten och skär honom uti skifwor; men fatet ställes litet på et eldfat; slå sedan smält smör öfwer, eller sådan sauce, som wid slutet på Märg-Budding.

## At stufwa Macaroni.

Detta är en sort af mycket grofwa Nudler, som äro ihåliga inuti, ehuruwäl de finnas ock af flera slags skapnad: den förra sorten brytes något sönder, så at de ej blifwa för långa, sedan kokas

de med kiöttsåppa eller watten och smör, til des de blifwa wäl swällda; då lägges på dem litet rifwen ost som ej är amper, salt och litet muskott, hwarmed de sedan stå at stufwas til des mästa såppan är inkokad, så kunna de anrättas.

## Allehanda slags Bakelser.

### Tårt=Deg.

Twätta rätt wäl all sältan utur smör, klappa det sedan uti tunna kakor, och låt det då ligga i friskt watten; tag emedlertid något mindre än en half jungfru bränwin och så mycket watten at qwarteret blifwer fullt, dertil en ägge-gula och et stycke af det twättade smöret, stort som et litet höns-ägg; rör det wäl tilsammans och giör deraf en lös deg med godt hwetemiöl, arbeta honom först rätt wäl med en träsked uti käril-let, och sedan likaledes på bordet med händerna; men med det minsta miöl, som han kan handteras: wäg honom sedan uti et kläde, tag degen utur klädet, och lägg det uttwättade smöret deruti, men låt watnet afrinna; tag då efter wigten något mindre smör, än degen wägde, kafla ut degen helt tunt på bordet med bakelse-kaflan, och klappa af smörkakorna det wäta uti en serviette, sedan lägges allesammans bredewid hwarandra, på den ena sidan af degen, och den andra sidan wikes då öfwer; derefter kaflas det åter tunt ut: då lägges degen i 3 delar, och kaflas således ut 3 eller 4 gånger; men det observeras, at ju mindre han då handteras

med

med händerna, ju bättre det är, och ju mindre miöl som dertil brukas, ju bättre det är, allenast at han intet sitter fast wid bordet. När degen sålunda är tillagad, så skäres han i 2 delar, hwilka utkaflas hwar och en för sig, något tiockare än en dubbel slant, dock bör den ena wara tiockare, och af den utskäres botten til tårtan, efter fatets storlek, och den andra likaledes til läck, som utkrusas efter behag; sedan lägges botten-degen på papper och fyllningen derpå, som jämkas ut, at det intet blifwer breda bräddar: derefter lägges det utkrusade läcket derpå, men bräddarna wätas litet emellan med watten, så at de fastna tilhopa, och gräddas sedan på papper i ugnen.

När tårtor giöras med rims-läck, så spärras hel fina rimsor med bakelse-spärren, af den degen, som skal wara til läcket, hwilka då läggas uti små täta rutor ofwanuppå fyllningen: men då spärras ock ut en så bred rimsa, som brädden är, och lägges omkring, hwilken utkrusas efter behag. Af samma deg kan giöras petits patés, hwilken tunt utkaflas och lägges uti små former, då hafwes deruti hwad slags fyllning som behagas, och der ofwanuppå lägges helt smala utspärrade rimsor, af samma deg, uti fina rutor.

## Tårt-deg på annat sätt.

Giör deg på samma sätt, som mandel-mußlor, hwartil kan nyttjas något mera miöl, så at han kan utkaflas på bordet; men af sådan deg bör det wara läck af rimsor, som utspärras eller skäres hel smala med knifwen, och sedan formeras som

en annan tårta med fyllning; dock äro syrliga fyllningar härtil tienligast.

# Allehanda slags Fyllningar til Tårtor och Petits Patés.

## Äpple = Fyllning.

Skala och skär friska äplen i tunna skifwor, som sedan kokas med litet watten, wäl säcker och litet sönderskurne citron-skal; äplena kokas som et mos, och när de blifwa kalla, kunna de brukas.

## Röd Fyllning.

Koka äplena wäl miuka i watten, och drag sedan skalet af dem; skrapa wäl af moset ända intil kärn-huset, och stufwa det då med nog säcker samt det gula skalet af en citron, skurit i små fina strimlor; färga det med något rödt mos af kiersebär, hallon, winbär eller barbaris-saft; men när barbaris-saft brukas, så måste mera säcker läggas uti, eljest blir det för surt.

## Brunell - Fyllning.

Tag så mycket bruneller, som behagas til tårtans storlek, och skär dem sönder; koka dem rätt wäl med litet win och watten; men intet för tunna, utan nästan som en gröt; säcker lägges ock på dem.

## Lemon-Fyllning.

Tag 7 a 8 Lemoner, alt efter tårtans storlek, skär dem i tunna skifwor och lägg en natt i watten, koka dem sedan i mycket watten, til des de blifwa rätt miuka, sedan tages de up, och läggas uti kallt watten, men laga at saltet är wäl utdragit; stöt dem i en mortel och koka dem derpå i säcker-sirap, at de blifwa som et mos, så är det färdigt. All fyllning bör wara kall förr än hon lägges uti tårtor; om man hafwer något annat fyllt af plommon eller äple-mos, går också an, at härmed blandas.

## Njupon-Fyllning.

Koka njupon wäl med litet win, watten, säcker, canel och citron-skal: sedan de äro wäl miuka och sambliga, at såppan ej skiljer sig, ställas de at kallna, och läggas sedan i tårtan: om det behagas, kunna de blandas med sönderskurna syltade pomerans-skal och succat.

## Swiskon-Fyllning.

Til en lagom stor tårta tages 2 skålpund swiskon, som kokas uti watten så miuka, at stenarne kunna tagas utur: sedan hackas de litet och läggas derpå i samma spad at koka, til des de blifwa sambliga med såppan, at hon ej skiljer sig ifrån: låt dem blifwa kalla, och blanda up dem med fint stött canel, cardemummor och säcker efter smak. Wil man slå litet win på dem, medan de koka, så få de litet syrligare smak.

## Creme - Fyllning.

Sått et halft stop miölk på elden och lägg en bit canel, citron-skal och säcker efter smak deruti: när hon upkokar, redes hon af med 10 ägge-gulor och litet miöl, då wispas wäl under kokningen, at det ej skär sig: när Cremen är wäl tiocknad, tages han af elden och lägges straxt deruti et stycke smör, af et anke-äggs storlek, som saltet är wäl utwatnat, och röres til des at smöret är smält, samt låter det sedan blifwa kallt, då citron-skalet och canelen borttages. När denna fyllning brukas, så lägges intet läck derpå, men dubbel deg på bräddarne, och siras ut i det stället med insyltade pomerants-skals strimor eller succat; sedan gräddas det som en annan tårta i ugnen.

## Creme-Fyllning på annat sätt.

Tårt-degen skäres ut efter fatets storlek, och lägges derpå en smal brädd rundt omkring af samma deg, hwilken först gräddas i ugnen, tillika med små trekantiga, tunt utkaflade snibbar af samma deg; koka emedlertid et hårdt äppelmos med säcker, likaledes en sådan Crem, som här näst ofwanföre är beskrefwen, dock utan smör: när hwardera sorten för sig har blifwit kall, och tårt-degen gräddad, så lägges först äple-moset deruti, hwilket bredes ut til brädden, och sedan Cremen likaledes der ofwanuppå; derefter lägges de trekantiga snibbarne hel nätt derpå rundt omkring, så at de sluta intil brädden, så kan hon anrättas. Denna tårta kan ock utsiras midt uppå, med insyltade pomerants-skal.

## Tourtelets.

Kafla ut tort-deg, något tiockare än en dubbel slant, och tag ut så många runda bitar, som dertil behöfwes, med en forme eller et litet win-glas: men giör hälften deraf litet mindre, och tag ut et hål midt uppå de små bitarna med en finger-bår; lägg sedan de små ofwanuppå de stora, men wät litet med watten emellan; sätt dem sedan uti ugnen på papper at gräddas, och när de blifwit gräddade och mästa hettan afgången, så lägg insyltade kiersebär i de med fingerbåren uttagne hålen, eller något annat sylt, som är för handen. Denna bakelse kan ock giöras på det sättet, utan at taga hål, och lägga sylt deruti; men då måste man hafwa små krusiga former, at uttaga dem med, så får det något anseende.

## Spansk Tårta.

Giör en wanlig tårte-deg, och kafla honom ut något tunnare än andra tårtor, skär deraf runda kakor, så stora som en trå-tallrik, eller som man sielf behagar, 8 a 9 stycken, stick uti dem med knifsudden och låt dem bakas uti ugnen: när de äro gräddade, så tag en bläck-botten lika stor med kakan, lägg derpå först en kaka och deruppå äple-mos, som är kokat i säcker, sedan en kaka, och uppå den lägges stufwade bruneller: på det sättet fortfares til des inga kakor äro igen, men slutet blifwer af fyllningen: deße kakor lägges således det jämnaste man kan. Wispa 8 eller 10 ägge-hwitor til et så hårdt skum, at man deraf kan taga med en knif, och stryk öfwer den föreskrefne tårtan; när

når hon med deße ägge-hwitor är öfwerstruken öfwer alt, så strö åfwen rundt omkring och öfwer henne med litet fint rifwit och sicktat såcker; haf då litet barbaris-saft tilreds, som är hel tiock, blandat med rifwit såcker, och rita med en liten fiäder på tårtan, på hwad sätt som behagas, men det måste gå fort; ty står hon för länge, så faller äggehwitan neder; det kan ock strös brokugt såcker öfwer: sätt då i en ugn, som intet är för het, och hwarest hon ej får stå längre, än til des hon blifwer torr, på det den röda färgen ej blifwer bortbleknad. Samma botten hon blifwer lagd uppå, måste följa in på bordet. Det observeras, at när hon föres i ugnen eller bestrykes med ägge-hwitorne, så sättes hon på et bläck-fat eller stor koppar-botten, derifrån hon kan tagas. Den som behagar kan ock taga bättre sort af fyllning, såsom allehanda slags insyltade bär och pomerants-inkram, ju brokugare det blifwer, ju bättre ser det ut. Samma glasur kan ock brukas härtil, som til näst-följande bakelse, och på samma sätt giöres ansenlig med barbaris-saft eller med brokugt strö-såcker; men när man wil spara såckret, så är denna lindrigare.

## Glaserad Bakelse.

Giör samma slags deg, som til gorängs-bakelse; dock något mindre såcker, och kafla honom så tiock, som en dubbel slant: skär ut blommor deraf, eller hwad façon som behagas, lägg dem på papper och låt dem gräddas i ugnen; giör emedlertid en glasur af twenne ägge-hwitor, och lägg deruti

af

af det finaste tåpp=såcker, som år rifwit och sicktat genom flor-sickt, så at det blifwit rått tiockt, arbeta det ganska wål med en trådsked, til des det ser hel smidigt ut: når bakelsen år gråddad och kall, lågges derpå antingen insyltade kiersebår, hallon, winbår eller lingon, dock icke för nåra ut til kanten; men ingen sirap bör följa med och ej högre ån et bår; stryk sedan med en bred knif glasuren öfwer alt, och så snart det år skedt, såttes den ena efter den andra i ugnen, som ej får wara för warm; men så snart glasuren år stannad; så åro de fårdige.

## Mör = deg.

Tag et halft qwarter watten, twånne ågge gulor och litet hwetemiöl, och giör deraf en deg, det lösaste man kan handtera honom; tag sedan halfparten så mycket smör, som degen år, twåtta all såltan derutur och klappa ut smöret i en kaka: når degen år utkaslad med bakelse-kaslan, så lågg smöret derpå och degen öfwer; således kaslas han 3 eller 4 gångor om, til des degen år wål blandad med smöret: då kaslas han hel tunn ut och lågges i formen, derest man wil hafwa kakor uti. Denna deg brukas, når intet kakorna kunna båra sig utan.

## Lemon-Kaka.

Tag 4 Lemoner, skala skalet af dem det tiockaste man kan, men akta, at intet af inkramet kommer med: lågg skalen en natt i watten, at såltan drager utur dem, sedan kokas de uti annat watten, til des de blifwa wål miuka; låt dem så ligga på et kläde, at watnet rinner bort och de blifwa kalla, då

då de stötas så fina, som en deg, sedan tages 8 lod mandel med några bitter-mandlar, som skalas och stötas wäl fina, tag 16 lod fint rifwit och sicktat säcker, 10 styckten ägg, halfparten med hwitan, och 16 lod smör, hwarifrån saltet skiras wäl. Mandeln, säckret, äggen och de stötta skalen röres rätt wäl, som til en mandel-tårta, på en led, smöret slås uti, när man är tilreds at sätta henne i ugnen, och då röres det tilsammans med det förra; smörg formen och slå smeten deruti at gräddas.

## Får-Miölks-Kaka.

Tag et qwarter insyltad fårmiölk, 12 lod rifwit bröd af en sur limpa, 12 lod rifwit säcker, skalet rifwit af en citron och 2 goda skedblad smält smör, hwilket alt röres wäl tilsammans, tag sedan 8 ägg, wispa dem wäl och slå dertil, rör tilhopa, smörg formen med skirt smör, och låt henne långsamt gräddas i ugnen eller spisen med eld öfwer och under.

## Söt-Ost-Kaka.

Man tager söt-ost och rifwer genom et ref-järn, 3 qwarter rifwen ost, et qwarter söt miölk, 8 lod stött hwetebröd af skårpor, sicktat genom durkslag; lägg dertil stött canel, cardemummor och säcker efter smak, 2 goda skedblad smält smör och rör tilsammans; tag 8 styckten ägg, hwilka wispas wäl och slås dertil, smörg kak-formen med smält smör, slå smeten deruti och låt gräddas. Af denna smet kan bakas munkar uti munke-pannan i ugnen eller med eld öfwer och under.

Man-

## Mandel = Tårta.

Til et skålpund mandel, tages 4 lod bittermandlar, mandelen skalas på det sättet: lägg honom uti watten och sätt på elden, at han blifwer het, men ej kokar: när då skalet loßnar af honom, tages han up utur watnet, skalas och släppes i rent watten; derpå lägges han på rent kläde och rifwes sedan på rif-järn, men det små, som då intet kan rifwas, stötes och slås några droppar watten uppå. Til et skålpund mandel, tages et skålpund säcker, som rifwes och torkas wäl för elden: dertil tages 20 ägg, gulorna slås alla uti et fat och hwitan uti et annat; då börjas at wispa i bägge faten på en gång: när hwitan står i hög fragga, som et snö-mos, så slås det til gulorna och röres wäl omkring, då slås säckret til och wispas på en led en tima, eller om det är litet mer eller mindre skadar intet: när det är så tilreds at sättas i ugnen, tages mandelen och lägges litet tillika uti, som röres om med en slef hel sakta; sedan slås i tårte-pannan, när hon förut är smorder med uttwättat smör: smörg på en pappers-botten med samma smör på båda sidor, lägg den ofwanuppå, och sätt henne i ugnen: när hon är så lagom warm, at et papper ligger stilla och litet gulnar, så står hon til des hon faller neder, och blifwer lika jämn med kanterna, då är hon bakad.

## Säcker = Kaka med Smör.

Tag 20 ägg, men hwitan allenast ifrån 4, rif 16 lod säcker, wispa äggen tilsammans til des det tiocknar, då säckret slås til och wispas uti en tima,

sedan

sedan röres 12 skedblad miöl uti, så fulla tagne, at då man löst med fingren stryker af, det blifwer liten råga på skeden; när det är inrördt, slås 3 skedblad skiert smör uti, och sättes då straxt i ugnen, hwilken skal wara så warm, at när papper lägges derin, at det något gulnar när det litet der legat, då är han lagom, och när kakan då stått en tima i ugnen, så är hon bakad.

## Morot-Kaka.

Morötter kokas helt miuka, sedan skalas de och rifwas på et refjärn, då all saften wrides wäl utur dem igenom en serviette; af de utwridna morötterne tages då 20 lod, 12 lod mandlar, 12 stycken bittermandlar, som stötas wäl fina, 12 lod rifwit och sicktat säcker, 12 lod färskt smör, som smältes och ifråntages saltet, och sex skedblad söt grädda, hwilket alt röres wäl tilhopa: sedan giöres en deg i formen och föreskrefna smet slås deruti, och grädas med långsam wärma. Denna kaka tål länge at bakas. Den som behagar kan slå twänne äggegulor til, och röres då något mera; men äggen kunna ock slutas ute.

## Smultron-Kaka.

Et halft stop smultron kramas wäl sönder, 4 lod torrt fint stött hwetebröd lägges uti de sönderkramade bären och röres wäl; dertil tages sex ägg, som wispas til des de tiockna; deruti lägges 8 lod rifwit säcker, och wispas til des det är smält; sedan röres bären sakta tilsammans med äggen, dock så, at det blifwit wäl samlat: rifna citron-skal kunna

ock

ock läggas dertil, formen smörjes wäl och bakas sedan i ugnen. Af detta kan ock bakas munkar uti munk-pannan. Af hallon giöres på samma sätt.

## Lefwer-Kaka.

Til et qwarter rifwen lefwer, som är silad genom durkslag, tages et qwarter söt miölk, et halft qwarter smält smör, 4 lod hwetebröd stött af skårpor, en half jungfru brun sirap, litet salt och litet peppar, hwilket röres tilhopa; sedan tages 4 ägg, som wispas wäl, slås dertil och röres tilsammans, då formen smörjes och derpå bakas.

## Säcker-Kaka utan Smör.

Slå 24 ägge-gulor uti et käril, 18 ägge-hwitor uti et annat; och et skålpund säcker rifwit och fint sicktat, tag så mycket puder eller godt hwetemiöl, som 6 lagom stora ägg wäga: om det tages hwetemiöl, så sättes det litet i wärman at torka; wispa ägge-hwitorne til skum, slå derpå gulorne til och wispa rätt wäl, sedan lägges säckret uti, och continueras med wispningen til des säckret är wäl smält, och smeten börjar at tiockna, då röres miölet sakta uti, at giäsningen intet faller neder, och sättes straxt i ugnen eller med eld öfwer och under.

## En Syster.

En mark smör lägges uti et halft stop söt miölk, som sättes på elden; när det börjar at koka up, så lyftes det af elden och står en stund, til des smöret stadnar ofwan uppå, då skummas det af med en sked i et annat käril, til des man ser bara miölken

qwar; uti det afskummade smöret lägges en märk godt hwetemiöl, som arbetas in med en slef, sedan röres deruti 7 ägg, et par tillika, och sidst et sked-blad god giäst, som ock arbetas in; derpå smörjes formen med skirat smör, och beströs med rifwit bröd eller hwetemiöl, då denna deg slås deruti och sättes i spisen eller för ugnen at giäsa, med läck öfwer; när han är wäl upgiäst, så gräddas han i ugnen; men måste ej komma uti för het ugn; ty denna ka-ka tål at stå länge.

## Mandel-Kaka med Smör.

Til et skålpund skållade och fint stötte mandlar, tages 12 bitter-mandlar, då röres 10 skedblad skirat smör til des det blifwer kallt, lägg dertil 5 ägg, men ifrån 2 tages hwitan, 10 skedblad söt grädda, 20 lod stött och sicktat säcker, det gula ska-let rifwes af en citron och den stötta mandelen, detta röres på en led en hel tima: när hon då skal sättas uti ugnen, så röres sakta deruti wäl wägit 5 lod torra hweteskärpor, eller annat torrt hwetebröd, fint stött: så snart brödet är uti, slås smeten i en wäl smorder form, som är beströdd med torrt stött bröd, och gräddas i ugnen, hwarest han bör stå halfannan tima.

## Sur Grädd-Kaka.

Man tager et halft stop sur grädda, 15 lod rifwit limpe-bröd, 6 skedblad rifwit säcker, som röres wäl tilsammans, sedan wispas 6 stycken ägg rätt wäl och slås dertil, då smörjes formen med smör, och den föreskrefne smeten slås deruti, som sedan gräddas i ugnen.

## Sur Grädd-Kaka på annat sätt.

Til et halft stop sur grädda, lägges 8 lod rifwit säcker, litet stött canel och cardemummor, samt 6 stycken ägge-gulor, som wispas wäl tilhopa: emedlertid wispas de 6 äggehwitorne til hårdt skum: när kakan skal sättas i ugnen, röres äggehwitorne hel sakta deruti, och aldrasidst 15 lod stötta hweteskärpor, som äro sicktade genom en hårsickt; men så snart brödet är rördt deruti, slås smeten straxt uti en smorder forme eller silfwerfat at gräddas.

## Söt Grädd-Kaka.

Til et halft stop mustig och söt grädda, läges 8 stycken ägg och et qwarter godt hwetemiöl: gräddan wispas til skum med litet säcker uti, då man börjar wispa, och äggen wispas för sig i et annat käril: när gräddan blifwer som en fragga, lägges först miölet deruti och sedan äggen: slå sedan smeten uti en eller flera små former, som äro smorda, och låt gräddas i ugnen.

## Kyrwel-Kaka.

Hacka en god näfwa kyrfwel rätt fin, och koka up et halft stop söt miölk, lägg den hackade kyrwelen deruti, och när det något kokat, så ställes det at blifwa kallt; emedlertid kokas en god näfwa bruneller med watten, som äro sönderskurne, til des de blifwa wäl miuka, men alt watnet bortkokat: när alt är kallt, lägges brunellerne med det andra tilsammans, och dertil 3 skedblad smält smör, litet rifwit bröd, säcker och canel, som rö-

res wål tilhopa; då wispas 6 stycken ägg rätt wål, och röres alt tilsammans, sedan smörjes formen och gräddas med eld öfwer och under, eller ock i ugnen.

## Kyrfwel-Kaka på annat sätt.

Til et halft stop söt grädda eller miölk tages 8 ägg, men hwitorne slås för sig sielf; wispa gulorne och gräddan wål med 2 goda njupor fint hackad kyrfwel, litet stött canel, rifne citron-skal, 4 sked-blad säcker, 3 skedblad smält smör: hwitorne wispas til hårdt skum, och när kakan skal gräddas, lägges 8 lod fint stötta hweteskårpor deruti, sedan röres ägge-hwitorne sakta uti, och strart slås i en wål smorder forme, med kallt smör och litet stött hwetebröd öfwerströdde.

## Äple-Kaka.

Skala äplen och skär dem uti skifwor, hwilka kokas til et mos med wål säcker och litet watten, så at moset intet blifwer tunnt, utan hårdt; sedan tages hwitan ifrån 14 stycken ägg, och wispas til des hon är hård, men blomman tils hon tiocknar; derpå röres et halft qwarter af äple-moset uti gulorne, då hwitorne röras sakta uti, samt 4 lod stötte skårpor, och slås då strart i den formen, hwaruti hon skal gräddas, hwilken helt wål måste smörjas. Den som behagar, kan i stället för äplen bruka stickelbärs-mos, som äfwen kokas hårdt med säcker.

## Äple-Kaka med stekt Bröd.

Skala och rif 18 stycken äplen, så stora som kalkon-ägg, tag dertil 8 lod rifwit bröd, som

brynes med smör uti stekepannan, en god nåfwa stötta mandlar, et skedblad win, åfwen så mycket sött grädda eller miölk, säcker efter behag och något sönderskuren succat; detta röres tilsammans, sedan wispas 6 ägg rätt wäl och slås dertil, giör då en smör-deg i botten och grädda sedan i ugnen.

## Rifwen Äple-Kaka.

Skala äplen och rif dem uppå et refjärn, blanda dem sedan up med säcker efter behag, och rif något limpebröd, smörg sedan en forme med smör, och strö först i botten et finger tiockt af brödet, håll med en sked litet skirat smör derpå, och sedan et hwarf med äplen. Således continueras til des kakan blifwer så hög, som åstundas, men ofwanuppå skal brödet wara; när då smöret är slagit på det sidsta bröd-hwarfwet, så hälles något win derpå, hwilket så paßas, at kakan intet blifwer för torr, ej eller får för mycken wätska; låt henne sedan gräddas.

## Äple-Kaka på annat sätt.

Til et litet fat, tages 24 äplen, stora som hönsägg, hwilka skalas och klyfwas midt i tu, och skäres kärnhuset utur dem, sedan kokas de uti litet win, watten och säcker, med så knapp såppa man kan, och får ej mera koka, än när de äro miuka; men akta at de ej gå sönder; giör då en sådan deg, som til tårtor, kafla den ut hel tunn, och lägg honom dubbel på bräddarna, hwilken först wätes och krusas; sedan lägges et hwarf af de kokta äplena, et hwarf sönderkramade Biscuiter eller säcker-

bröd så myckeet at äplena äro knapt skylda, litet corinter, som förut blifwit rensade och förwällda, något rifna citron-skal strös emellan, och på detta sätt continueras hwarftals; aldraöfwerst skal wara Biscuiter eller säcker-bröd: sedan tages 5 ägg, som wispas wäl, med et halft qwarter watten, et halft qwarter win, och litet rifwit säcker blandas tilsammans med äggen, och slås öfwer kakan; men aktas at det ej spilles på bräddarna, sedan sättes hon at gräddas i ugnen; när hon anrättas rifwes säcker öfwer.

## Bröd-Strufwa.

Tag 16 lod hwetebröd, som är skurit i tärningar, och bryn deraf halfparten med smör i pankaks-pannan, tag dertil en näfwa corinter wäl rensade, twättade, torkade med et kläde och litet förwällde, och sedan 5 stycken ägg; wispa dem wäl och slå deruti en jungfru smält smör, som intet får wara för hett, utan måst afswalnat, slå dertil et halft stop söt miölk, litet säcker, det brynta och obrynta brödet och corinterna: rör detta tilhopa, smörg kalk-formen med rådt smör, slå altsammans deruti och låt gräddas.

## Citron-Kaka gräddad på fat.

Smörg et tenn- eller silfwer-fat med färskt smör, och rif det yttersta gula skalet af citroner med et refjärn, sedan skäras de sönder och utrensas alt kiöttet, och alla hinnor tages bort; tag 3 qwarter söt miölk eller grädda, wispa deruti 6 ägg, et halft skedblad orange- eller rosen-watten och något säcker: doppa färska säcker-bröd uti den ihop-wispade smeten,

ten, men åro de gamla och hårda, så måste de ligga litet at miukna, dock ej så länge at de gå sönder; då lägges först et hwarf af deße säckerbröd uti det smorda fatet, sedan et hwarf med citron-kiött, hwilket wäl beströs med säcker och det rifna skalet: således continueras at lägga hwarftals, så länge någ ... igen, men det öfwersta hwarfwet skal wara säckerbröd: sedan hälles så mycket smet öfwer, som går i fatet, och sättes i ugnen at gräddas: när hon der litet har stått, tages hon ut och hälles öfwer af smeten igen, som ej alt får förut wara påslagen: 2 gångor måste hon således tagas utur ugnen, och ösas smet öfwer; men får ej bliswa brun emellan hwar gång, allenast at smeten wäl stannar öfwer henne: är det tennfat, som hon gräddas uppå, så tages et som är så litet, at man kan lägga öfwer bräddarna med, så smälta de intet; då smörjes smör öfwer både brädd och botten: är hon för sur, så kan man bruka säcker på henne wid bordet. På samma sätt kan man giöra med färska bär, såsom: hallon, win- och kiersebär, då stenarne af de senare äro uttagne; åfwen af insyltade.

## Citron - Kaka.

Rif det gula skalet af 6 citroner på et ref-järn, men akta at ej det hwita följer med: skär sönder citronerna och rensa alt kiöttet ifrån hinnorna och skalet, sedan rifwes til hwar citron 2 skedblad säcker och 3 ägge-gulor: til 6 citroner tages 4 hwitor: gulorne och säckret röres til des det tiocknar, slå det på citron-kiöttet och det gula rifna skalet dertil, och rör sackta om, wispa så ägge-hwitorna

na til hårdt skum och rör deruti; haf då tilreds deg uti den formen, hwaruti kakan skal gråddas, slå smeten deruti och låt henne blifwa wål gråddad. På samma sått giöres ock af pomerantser. Denna kaka kan ocksa wara utan deg, når formen wål smörjes och sedan beströs wål med stötta hwete-skårpor; men har man silfwer-fat, så smörjes och brukas det.

## Citron-Kaka på annat sått.

Man tager 4 citroner och rifwer det gula utaf på et ref-jern, utan at något af det hwita kommer dertil, sedan rensas inmåtet af citronerne, som wål måste skiljas ifrån det hwita skalet samt kiårnan och hud; inmåtet såttes på elden, med et halft qwarter win at kokas, hålst uti et stenkiåril, til des det blifwer något brunt, och sedan såttes det at swalas; emedlertid wispas 10 ågg, hwaraf 5 hwitor borttages: uti et halft qwarter söt grådda, lågges 8 lod godt rifwit hwetebröd, och når det år wål blött, lågges det dertil, samt den kokade citronen, det rifna gula skalet, 22 lod rifwit såcker och 4 skedar skirt smör, som röres då wål tilsammans: giör sedan en deg, och lågg uti den formen hon skal bakas, slå fyllningen deruti och sått henne i ugnen; når det litet har satt sig, tages hon ut och strös et finger tiockt rifwit såcker öfwer, sedan såttes hon i ugnen, och står til des hon blifwer wål brun.

## Citron-Bakelse i små Former.

Af et knapt halft qwarter söt grådda, 8 åggegulor, 4 skedblad rifwit såcker och hwetemiöl, giö-

giöres en deg, det lösaste han kan handteras, och kaflas sedan ut hel tunn; formerna smörjes med skirt smör, och så lägges den utkaflade degen deruti; men ej för högt, utan allenast til kanten, om det är diupa former: wispa 8 ägge gulor med 4 skedblad riswit såcker, och det gula skalet af twänne citroner; när det börjar at tiockna, så kramas saften af 3 citroner dertil, och röres tilhopa: när det är tilreds at sättas i ugnen, så wispas ägge-hwitan til skum och röres deruti, tillika med 4 skedblad stötta hweteskårpor; lägg litet i hwarje form, täck sedan öfwer med samma utkaflade deg och grädda i ugnen; men den som behagar, kan lämna bort den öfwersta degen.

## Sylt-Kaka.

Wispa 12 ägge-gulor med et halft qwarter insyltad Pomerants-inkram och något smått skurna insyltade skal, när det börjar at tiockna, så wispas de 18 ägge-hwitorne för sig sielfwa til hårdt skum, och röres sakta dertil, samt 5 lod fint stötte skårpor, då det straxt slås uti en wäl smorder form, och sättes i ugnen. Denna kaka kan äfwen giöras af äple-mos, som är hårdt kokat med wäl såcker, at det blifwer klart. På samma sätt och med stickelbärs-mos. Detta kan jämwäl brukas i små former.

## Randig Sylt-Kaka.

En god del mandel skalas och rifwes uppå refjärn, det som öfwerblifwer och ej kan rifwas, stötes uti en mortel med litet win, men aktas wäl, at han ej blifwer mycket wåt, utan bara så, at han

icke oljar sig, och sedan rifwes litet mera surt limpebröd, än den rifna mandelen är; lägg så en tunn deg i kak-formen, och sedan et hwarf af det rifna limpebrödet, hwilket då litet beståënkes med en wisp, som är doppad uti win, och deruppå et hwarf af den rifna mandelen, dertil et hwarf bröd och åter beståënkes med win, nåst brödet et hwarf röda insyltade bär, som ej är mycken sirap uppå. På detta sättet continueras til des kakan blir så hög, som man behagar; men aldrasidst skal brödet wara, sedan gräddas hon i ugnen. När hon skal anrättas, så lägges åfwen uppå henne insyltade bär eller pomerants-inkram i rutor, ränder eller wågor, hwilket som åstundas. Den som behagar flera slags sylt i sielfwa kakan, kan giöra den förändringen efter behag; men det observeras, at brödet och mandelen är emellan hwart hwarf, för den orsaken, at hwar färg så mycket bättre skal kunna skiljas, och derföre bör det ej eller strös för tjockt deraf.

## Bär-Kaka.

Bären stufwas först med säcker, den kortaste sappa som möjeliget är, sedan giöres 2 tunna pankakor af miölk, miöl och ägg: då smörjes en liten botten eller bläcktalrik med smör, en pankaka lägges deröfwer, och derpå de stufwade bären; men lämnas en rand rundt omkring, så bred som et smalt finger, hwilken bestrykes med et sönderklappat ägg; sedan lägges den andra kakan deruppå, och fästes tilhopa omkring brädden med det rå ägget: den som behagar giöra flera pankakor, och bären emellan hwar och en, går ock an: tag sedan 6 goda

ägge-hwitor och wispa dem, at de blifwa hårda, då strykas de öfwer kakan med en bred knif, och strös fint rifwit och sicktat såcker uppå; låt henne sedan gräddas i ugnen, at hon blifwer gulbrun, så är hon färdig; dock måste hon med samma botten komma på bordet, på hwilken hon lägges. Denna kaka kan giöras antingen af winbär, hallon, smultron eller kiersebär, när stenarne äro uttagne.

## Winbärs-Kaka.

Et halft stop wäl mogna röda winbär, som äro repade af qwistarna, 8 ägg, 16 lod rifwit hwetebröd, 12 lod rifwit såcker, et halft qwarter söt grädda, et och et halft qwarter knapt mätit söt miölk, et halft qwarter skirat smör, et halft skedblad fint stött canel, 2 knifs-uddar stötta cardemummor, och et halft skedblad skal, rifna af en färsk citron. Wispa först äggen, men låt brödet blötas uti gräddan; sedan röres altsammans wäl tilhopa, förutan bären, som ej lägges dertil, förr än det slås uti formen, hwaruti bör läggas en utkaslad mör-deg, och så snart smeten slås deruti, sättes han strax i ugnen at gräddas.

## Surbröds-Kaka.

Tag 24 lod smör, hwarifrån saltet är wäl twättat, och arbeta det sedan kallt, til des det blifwer som en wälling; då lägges dertil 24 lod surt limpebröd, 24 lod rifwit såcker, 8 lod stött mandel och 15 ägg, men allenast 5 med hwitan; detta arbetas en god tima med en liten slef, formen smörjes med kallt smör, och då slås smeten deruti at gräddas i ugnen.

Sur-

## Surbröds-Kaka på annat sätt.

Skär limpebröd uti skifwor, hwarifrån skårpan öfwer och under bortskäres, torka sedan skifworne, at de kunna stötas hel fina, och sicktas igenom et hårsickt; wäg deraf 11 lod, tag 12 ägg och tolf lod säcker, wispa äggen och säckret en tima, och smörg formen wäl med smör: när kakan skal sättas i ugnen, röres brödet sakta deruti; slå då strax i formen och sätt i ugnen, hwilken måste wara så warm, at då et papper litet deruti legat, det då blifwer mörk-gult.

## Stickelbärs-Kaka.

Man tager et halft stop söt miölk och 8 lod söt mandel, hwilken, sedan skalen äro aftagna, stötes wäl fin; mandelen blandas i miölken, och wrides så många gångor igenom et kläde, at all musten är wäl utur; sedan sättes miölken på elden, och lägges deruti en bit säcker: när miölken kokar up, så wispas 10 ägge-blomor och en niupa miöl deruti: när han tiocknar som en gröt, så tages det af elden och lägges et stycke smör, uti, så stort som et hönsägg, samt röres til des det blifwer kallt; giör sedan en tunn deg, lägg den uti et flat fat och slå denna ägge-gröt deruti, lägg ofwanuppå färska stora stickelbär, strö nog säcker deröfwer, och låt sidst gräddas i ugnen.

## Stickelbärs-Kaka på annat sätt.

Lägg bären, sedan de äro rensade, uti watten som kokar, och när söden löper öfwer dem, slås de på durkslag, at watnet rinner wäl af; lägg en deg i kak-

i k.* formen, och tag et halft stop af de kokade bären, och lägg dem deruti hwarftals med nog säcker, litet stött canel och sönderskurne citron-skal; wispa 12 ägge-gulor med litet säcker och et halft qwarter söt grädda, slå deröfwer och grädda i ugnen. NB. Om man ej har söt grädda, så tages söt miölk; men då slås ock et godt skedblad smält smör deruti.

## Ost = Kaka.

Slå 3 kannor miölk uti en gryta eller kittel, som sättes på elden, och låt henne bli så warm, at man knapt tål hålla handen uti; tag sedan et halft qwarter watten, hwaruti en god löpe legat öfwer natten; och slå deruti 6 ägg, 6 strukne skedblad hwetemiöl, wispa detta tilsammans, och rör det sakta i den warma miölken med handen: låt henne sedan litet stå til des hon löpnar, då tager man up osten med durkslag, och lägger den i en castrull, och låter så mycket waßla följa med, som får rum; sedan sättes hon uti ugnen, och låter henne koka uti samma waßla, til des hon blifwer klar, då wändes kakan om på et groft stenfat, som är wäl smordt med smör: waßlan hålles då af och stoppas små säcker- och smör-bitar uti henne, samt sättes sedan i ugnen at bakas; men när hon der stått en stund, slår man öfwer henne et halft stop rått söt grädda, och står sedan til des hon blifwer lagom brun. Observeras: en ost-kaka tål en wäl warm ugn. Härwid påminnes, at om löpes-watnet intet är nog salt, så tages deraf mera än et halft qwarter. När kakan är färdig, bör ock saucen

wara tilreds, som giöres på det sättet; tag et halft stop söt miölk, och låt henne koka up med en bit färskt smör och säcker, at hon blifwer söt, red af henne med 5 ägge-gulor, hwaruti wispas litet miöl, at hon blifwer som en tiock wälling. När kakan skal anrättas, så föres hon nätt på anrättnings-fatet, och sedan slås litet af denna saucen öfwer henne, då derpå strös canel och säcker: det öfriga bäres in uti en skål, när kakan skal ätas.

## Hwit-Kåls-Kaka.

Skär hwit-kål såsom til kål-sallade, och koka den i watten til des han nästan är fullkokad, slå honom på et durkslag, at watnet rinner wäl bort; när han är kall, lägges et halft lod rifwit bröd uti et qwarter söt miölk; 6 ägg wispas wäl och slås til miölken, tillika med något säcker, litet muskottblomma, et godt qwarter af den kokade kålen, 3 goda skedblad smält smör, slås på 8 lod rifwit bröd, och när brödet har blifwit igenomdragit af smöret, så blandas altsammans wäl tillhopa; smörg kak-formen med rått smör, slå smeten deruti och låt gräddas.

## Spenat-Kaka.

Spenaten förwälles och watnet kramas sedan utur honom, derefter hackas han fin, fräses up uti färskt smör, och strös uppå litet hwetemiöl, när det derwid litet fräsit, så slås litet söt miölk eller söt grädda uppå, litet muskottblomma, salt och säcker efter behag; låt dermed koka til des det blifwer tiockt, som en gröt, men röres flitigt och sedan

sättes

såttes at kallna; emedlertid giöres lösa tunna pankakor, då den stufwade spenaten bredes uppå kakorna och rullas tilhopa; smörg en kak-form rätt wäl med smör, och lägg de tilhopa rullade pankakorna uti formen, at det blifwer så mycket man wil hafwa kakan stor til: wispa 6 ägg wäl med et qwarter miölk, litet hwetemiöl, canel och säcker tilsammans, och slå denna smet öfwer pankakorna uti formen, at sedan gräddas i ugnen. Man kan ock, om så behagas, i stället för spenat, bruka insyltade bär, lingon, hallon, kiersebär, äplen eller pomerants-inkram, men då tages intet sirapen.

## Rismiöls-Kaka.

Man kokar up et halft stop söt miölk, deruti lägges et stycke canel, et litet skedblad smält smör och söcker efter smak, sedan wispas godt rismiöl deruti och låter det koka; det bör wara som en lagom miölgröt, när det är kokat: låt det blifwa kallt, och då blandas det up med 8 stycken skällade bitter-mandlar, som rifwes på refjärn, något rifna citron-skal och 6 ägge-gulor; detta röres wal tilsammans: de 6 ägge-hwitor hwispas til skum och röres sakta neder, slås sedan uti en smord forme och gräddas i ugnen.

## Stärkelse-Kaka.

Wispa 6 ägge-hwitor til skum, slå sedan de 6 gulorna dertil, dock ej mera än en i sönder, så at det altid står som en skum, under ständig wispning; då har man tilreds 16 lod fint säcker, wäl stött och sicktat genom en flor sickt. På samma sätt

praepa-

præpareras 12 lod fin stärkelse, säckret wispas först i äggen; när det är wäl inrördt, så röres stärkelsen in med en sked, samt det gula skalet rifwit af en citron; då har man tilreds en wäl smorder forme med skirat smör, som bör wara så stor, at han allenast blifwer half när denna smet slås uti; sedan sättes kakan uti en lagom worm ugn, och när hon börjar gå öfwer formen, samt blifwer wäl brun, så är hon färdig.

## En krusig Nudel-Kaka.

Til et ägg tages 2 skedblad söt miölk, deraf giöres en hård deg med godt hwetemiöl, hwilken kaflas så tunn, som han kan blifwa; då skäres han i 2 delar, och rullas hwar del för sig sielf, men miölas först ganska wäl, så at han ej fastnar tilsammans, och skäres sedan som kål-sallade; när nudlarna äro skurna, så kokas de i skirat smör hel gulbruna och lägges sedan på durkslag: då de äro kalla, wispas tilhopa et qwarter söt miölk, 3 ägg, något stött säcker och fint stött canel: då smörjes et fat wäl med skirat smör, och den wispade miölken samt de kokade nudlorna slås deruti; derpå sättes fatet uti ugnen eller på en kokande watten-gryta, och lägges et läck med eld öfwer; men ses noga efter, at intet nudlarna blifwa brända, utan så snart miölken är stannad, som en lös Bubbert, är det färdigt.

## Kräft-Kaka.

Tag 2 tiog kräftor, skölg dem wäl och skär bort det orena, jämt efter den randen, som sitter

på det öfwersta skalet, och det yttersta af stjerten, så at tarmen följer med; stöt dem helt rå med skalen, men wäl fina: slå sedan derpå et halft stop söt miölk, och wrid dem igenom en gles hår-duk, at kiöttet går igenom hår-duken, så mycket möjeligit är; lägg sedan til det utwridna kiöttet 2 sked-blad stött säcker, litet muskottblomma, peppar, litet salt, et qwarter smält smör och 8 äggegulor; men hwitorna slås i et käril för sig sielf, och rör detta wäl tilhopa; smörg en castrull eller kak-forme rätt wäl med smör, och litet förr än kakan skal sättas i ugnen, så börjas ägge-hwitorne at wispas: när då ugnen är til reds, så röras de til det andra, samt 8 lod fint stött hwetebröd eller hweteskärpor, slå sedan uti den smorda formen, och lät kakan gräddas i ugnen: giör emedlertid kräft-smör af skalen, efter et tjog kräftor, lägg det i en liten castrull, och lät det på elden fräsa med litet hwetemiöl; slå sedan et qwarter söt miölk deruppå och lät koka tilsammans med litet säcker och muskottblomma, då kräft-stjertarne, som warit i de skalen af hwilka smöret blifwit giordt, skäras i strimlor: lät altsammans litet koka tilhopa, och salta efter smak. När kakan anrättas och saucen är sambelig, så slås han deröfwer, och de oskalade klona stickas in i kanten rundt omkring til garnering.

## Goda Pankakor.

Ifrån 7 ägg tages 3 hwitor, äggen wispas wäl med så mycket miöl, som man tycker kan giöra det lagom tiockt; dertil slås ungefär et qwarter smält smör, och sedan et halft stop söt miölk; men

allenast litet i sönder, så at det ej klimpar sig: när det är wäl sammanwispat, så giöres pankaks-pannan wäl het och smörjes första gången, men sedan intet mer, utan grädda dä på wanligit sätt med jämn eld. NB. Ju mindre miöl man härtil kan bruka, ju bättre det är, och bakas så tunna de kunna blifwa.

## En falsk Ost-Kaka.

Baka pankakor af 3 ägg, nästan et halft stop söt miölk och 3 skedblad smält smör, wispa sedan deruti allenast så mycket godt hwetemiöl, at de kunna hänga tilhopa när de wändas med en botten; men bakas ej så tunna, som de föregäende, och sedan ställas de at kallna. Dertil kokas en äggemiölk af 3 ägg, et halft stop söt miölk och litet miöl, och låter henne ocksä kallna; smörg sedan kak-formen rätt wäl med smör, som intet är för mycket salt, och slå 3 skedblad af ägge-miölken deruti, samt et skedblad smält smör, rifwit säcker, fin stött canel och cardemummor; derpå lägges en pankaka, hwilken begiutes med tre skedblad af äggemiölken, som jämnas ut med skeden öfwer hela kakan: åter et skedblad smör, säcker, canel, och cardemummor, och en pankaka der ofwanuppå: således continueras så länge kakorna räcka; men aldraöfwerst bör wara ägge-miölk tillika med de andra sorterne, som föreskrefne äro; sedan sättes i ugnen til at gräddas, men tages ut 1 eller 2 gånger, och lossas litet omkring bräddarna, så at ägge-miölken får wäl rinna omkring henne: när hon skal anrättas, så kokas en tiock ägge-miölk; hwar-

af

af något hälles öfwer kakan sedan hon är stielpter på fatet, det öfriga hålles warmt och slås uti en skål när hon ätes; men såcker och canel strös öfwer kakan, när hon gifwes på bordet.

## Puder-Kaka.

Til 20 ägge-gulor tages allenast 10 hwitar, men först röres gulorna en tima med tre lod skållade och fint stötte bittermandlar, sedan lägges dertil et halft skålpund rifwit och sicktat såcker, 6 lod puder, som litet förut stått at torka, och sidst de 10 ägge-hwitorne, som då böra wara til hårdt skum wispade, hwilka röres sakta uti; slå då smeten i en smord kak-form eller andra små former, och låt gräddas. I brist af puder kan och brukas godt hwetemiöl, hwaraf tages samma wigt.

## Kalfdans-Kaka.

Tag bort det bruna skinnet af hård kalfdans, och rif honom sedan genom et durkslag; men är någon waßla på, så hälles den bort; rör up den rifna kalf-dansen med 3 à 4 skedblad söt grädda, et halft skedblad orange-watten, såcker, et skedblad skirat smör, 4 a 5 ägge gulor och en stötter hwete-skårpa, smörg et fat med skirat smör och låt deruti gräddas. Om en deg lägges på brädden på ten-fat, så smälter det ej af hettan.

## Win-Munkar.

Tag 6 ägg, en jungfru smält smör, 5 jungfrur miukt rifwit bröd, en half jungfru watten, litet corinter, som först äro wäl rensade, twättade

 och

och med et kläde torkade, och en njupa muskottblomma, som röres tilsammans och bakas sedan uti munk-pannan, hwilken första gången smörjes, men sedan går det an utan; låt dem blifwa wål bakade gulbruna på båda sidor; wånd dem med pankaksspaden, och lägg dem på et tenn-fat, så stort, at de intet ligga på hwarandra; slå halfparten win och watten uppå dem, som förft är sött giordt med såcker, hwilket bör räcka til hälften på dem, låt det litet koka på eldfat, at de blifwa wäl heta; de böra ock en gång wändas; när de äro wäl igenomheta, anrättas de med rifwit såcker öfwer.

## Såcker-Wafflor.

Slå 6 ägg uti en skål, lägg dertil 16 lod rifwit såcker, och arbeta det wäl tilhopa med en träsked; tag 16 lod godt hwetemjöl, och rör dertil 8 lod smör, hwarifrån saltet skiras, slås ock deruti, och arbetas wäl tilsammans: lägg waffel-järnet på elden och låt det blifwa wäl warmt; proportionera degen efter järnets storlek, och lägg intet mera eller mindre uti, än det jämt fylles; kläm järnet sakta tilhopa och wändt det på båda sidor, under det de gräddas, på en jämn eld. Deßa wafflor äro bättre kalla än warma.

## Sura Grädd-Wafflor.

Til et qwarter sur grädda tages 2 qwarter watten, et halft qwarter smält smör och 2 stycken ägg, altsammans wispas wäl tilhopa med så myc-ket godt hwetemiöl, at det ringlar sig efter wispen när han uplyftes, och bakas sedan på wanligit sätt.

sått. NB. Til deße wafflor bör wara god tiock grädda, som intet är för gammal, så blifwa de goda.

## Giås=Wafflor.

Tag 8 ägg och wispa dem wål med godt hwete-miöl, at de blifwa som en tiock wålling, sedan slås dertil et godt qwarter smält smör, då det röres wål om med wispen, at det blifwer hel sämt, och röres åter litet mera miöl til; tag et halft stop miölk, och giör henne wål het, men intet kokad, slå litet i sänder til äggen, och wispa tils altsammans är uti; rör åter mera miöl uti, til des det blifwer som en wålling, som ej är för tiock; lägg då 2 sked-blad gäst uti, låt wål giåsa, och baka sedan på wanligit sått.

## Bohwete=Munkar.

Tag et halft stop hård-kokad Bohwete-gröt, som är kall, dertil lägg 6 ägg, et halft qwarter smält smör och litet salt; rör det wål tilsammans och grädda i munkpannan; första gången smörjes pannan, men sedan behöfs det ej.

## Mandel=Mußlor.

Man tager 8 lod smör, och twättar det wål, at all såltan går bort, 12 lod mandel med några bitter-mandlar ibland, som skalas och stötes wål med litet watten, at de intet olja sig; men ej så mycket, at de blifwa för mycket wåta; deße stötas hel fina, och sedan 12 lod miöl och 12 lod säcker; alla deße delar arbetas wål tilhopa: tag så

med en liten sked, och stryk tunt in uti mußle-formar, som äro smorde med smör, dock så, at alle krusorne blifwa skylda: baka sedan i ugnen eller tårt-pannan med eld öfwer och under: när mußlorne äro gräddade, slås de straxt utur sina former, och medan de då äro warma, läggas de på andra sidan på formen, til des de swalna, så behålla de sin skapnad; man kan ock kasta ut denna deg hel tunn, och skära den i hwad façon man behagar; men när det är warmt, skal man lägga dem öfwer något, at de kunna kramas. Samma deg kan ock på lika sätt gräddas uti munk-pannan.

## Brända Mandel-Mußlor.

Hacka et halft skålpund skållad mandel hel fin, och blanda honom med et halft skålpund rifwit säcker, sätt något smör på elden, som wäl skiras ifrån saltet, och håll en del af det skirda smöret uti en annan panna, som sättes på elden, lägg säckret och mandelen deruti, låt det wäl brynas, och håll mer smör uppå när det torkar in: då det är nog, så wisar det sig, at smöret skiljer sig sielf, då mandel-blandningen är hel seg; den lägges då i hast i mußel-formarne, hwilka förut äro smorde med skirt smör, och tryckes straxt til med den andra formen, på det sättet, at den ena lägges då uti den andra, så äro de färdige.

## Ris-Munkar i Miölk.

Tag 8 lod ris-gryn, twätta dem wäl och lägg i watten öfwer natten, koka dem sedan med annat watten, at de gå sönder och se ut som et mos, wäl

wäl hårdt; låt det blifwa kallt; rör sedan dertil 5 ägg, en jungfru smält smör, et halft skedblad rosenwatten, stött canel, litet sönderskurna citron-skal, rätt fina, och et godt skedblad rifwit säcker; arbeta altsammans wäl lilhopa, baka sedan i munk-pannan, som först smörjes med smör, och grädda dem wäl gulbruna, tag et halft stop söt miölk och en god näfwa mandel, hwilken stötes wäl fin; låt miölken koka med et stycke canel och litet säcker, och lägg då mandelen deruti. När munkarne äro gräddade och skola anrättas, lägges de litet förut i miölken, at der blifwa igenomheta: om de få 2 upsiudningar så äro de färdige, och då läggas de up och miölken öses öfwer.

## Kiäks.

Man twättar först saltet ur et halft skålpund smör, och arbetar det med en slef i et diupt stenfat, at det blifwer som et skum, sedan lägges et skålpund rifwit säcker dertil, 14 ägg, nemligen, 8 med hwitan och 6 med bara blomman, 12 lod fint hwetemiöl, et lod canel, litet muskotblomma, et halft lod cardemummor, något succat, skurit i tärningar, och et skedblad Canarie-sec; detta röres rätt wäl tilsammans och gräddas uti små pastay-former i ugnen, hwilka måste smörjas förr än det slås uti dem. De kunna ock bakas på papper och krommas som smörmunkar.

## Watten-Munkar.

Sätt et halft stop watten på elden, lägg deruti et halft skålpund smör, och rör det til des det

kokar up, då wispas deruti et halft skålpund godt hwetemiöl, och låter det koka tils det loßnar ifrån pannan; sedan låter man det blifwa kallt, och arbetar 6 ägg deruti, nemligen, et i sönder: när då alla äro uti, och degen är wäl arbetad, så öses med en sked på papper, så stora som behagas, och låter dem gräddas i ugnen, och som de tåla at stå längre, ty måste de ej komma uti en för mycket het ugn. Wil man af detta hafwa som en kaka, så lägges degen i 2 delar, liksom en kaka, och gräddas på papperet, och när han är gräddad, kan emillan kakorne läggas hwad sylt man wil, såsom: lingon, kiärsebär eller pomerants-inkram, smakar ock rätt wäl.

## Niur-Bröd.

Tag niuren af en kalf-stek med alt det feta, och hacka honom rätt fin, blanda det up med 5 ägg, rifwit hwetebröd, så mycket at det blifwer stadigt, litet salt och ingefära, tag sedan bröd-skifwor af raspebröd skurit twärt öfwer, och stryk denna smet något tiock på båda sidor; skulle intet niuren wara nog fet, kan man ibland smeten smälta litet smör, och äfwen om man wil öka honom, kan litet kiött tagas ibland af sielfwa steken; sedan smeten är påstruken, beströs skifworne med fint rifwit bröd, och så bakas i pankaks-pannan med litet smör, samt wändes på bägge sidor. Wil man at de skola se något hederligare ut, så giöres en smet af 3 ägg och et qwarter söt miölk, hwaruti wispas något hwetemiöl, at det blifwer som en tiock wålling, doppa sedan deße bakade skifwor deruti, och koka dem uti

skirat

skirat smör. På samma sätt kan ock göras med en färsk oxetunga, när hon förut är kokad, flådd och fint hackad. Detta är bäst warmt.

## Njur-Bröd på annat sätt.

Hacka en stekt kalf njura med det feta, och blanda up honom med litet ingefära, fint salt, 3 ägg och 2 skedblad söt grädda, skär sedan skifwor twärt öfwer et raspebröd, och doppa dem i söt grädda eller miölk, stryk ofwannämde smet på båda sidor; baka dem med smör i pankaks-pannan, och gif dem warma på bordet.

## Pann-Bröd.

Skär Fransöska bröd i så tiocka skifwor, som en smal twär finger, och så långa som behagas, men all den yttersta skårpan skäres bort, sedan doppas de uti söt miölk, och upläggas straxt på et stenfat; då wispas rätt wäl några ägg, något smör smältes uti en pankaks-panna, och när det fräser up, så doppas de blötta brödskifworne uti äggen, den ena efter den andra, och lägges i pannan, at deruti bakas som andre munkar, sedan anrättas de medan de äro warma.

## Fylda Bröd-Munkar.

Skräd skårpan af godt hwetebröd, och skär det sedan i 2 twär fingers tiocka och breda stycken, samt en medelmåttig fingers längd; sedan skäres up et litet låck på hwart stycke, och derpå upgräfwes styckena i façon af en liten låda, hwaruti fylles någon sorte sylt, antingen insyltade bär eller pome-

rants-inkram; lägg sedan de affkurne små läcken hwart och et på sit bröd, så at de wäl paßa tilhopa: wispa 6 ägge-gulor med en niupa hwetemiöl, och doppa bröden deruti, wältra dem sedan i sammanblandat rifwit bröd och säcker, och baka dem på båda sidor i en pankaks-panna, med tilräckeligit skirat smör.

## Munkar af sur Grädda.

Til et qwarter sur grädda tages 5 ägg, men hwitorne wispas för sig sielfwa til et hårdt skum; wispa sedan äggen och gräddan tilhopa med så mycket miölk, at det håller tilsammans, lägg deruti säcker, canel, cardemummor, och rör sidst ägghwitorne hel sakta deruti, grädda dem sedan, som andre munkar, i en pankaks-panna med smör; men observeras, at smeten intet bör stå länge, sedan hwitan är irörd, utan strart bakas; derföre är det bäst, at på en gång nyttja twänne pannor.

## Omelete de Jambon.

Tag af rökt eller saltgrön kokad skinka bara det magra, och hacka det rätt fint, wispa 10 ägg med 4 skedblad kiöttsåppa eller watten, rif litet muskott deruti. samt peppar och hackad persilja; lägg en god näfwa af den hackade skinkan dertil, rör wäl om och baka henne sedan uti en pankaks-panna med wäl smör på en sida, men lyft up rundt omkring, under det hon bakas, så at det tunna, som står ofwanuppå, kan rinna neder, och skaka som oftast omkring med pannan, så at intet kakan blifwer bränd. Så snart hon blifwer stannad ofwan-

uppå, så stielpes hon på anrättnings-fatet, med den bakade sidan upwänd, och derefter garneras ofwanuppå kakan med en rand, af samma hackade skinka, som lägges uti god ordning, antingen i rundlar eller snibbar, och gifwes sedan warm på bordet.

## Snäcken-Kakor.

Tag et qwarter watten, 3 ägg, et halft qwarter smält smör, hwarifrån saltet är skirat, och litet fint rifwit såcker, detta röres wäl tilsammans; rör sedan godt hwetemiöl deruti, och arbeta det wäl med en sked; lägg på bordet och kafla ut degen hel tunn, men det lösaste han kan handteras, skär deraf ut trinda kakor, så stora som en liten trä-tallrik med bakelse-spårren, hwilka bakas i ugnen eller i tårt-pannan; men förrän de sättas in, måste de beströs med fint rifwit såcker och fin stött canel: de tåla mera wärma under än öfwer.

## Gorâns-Bakelse.

Man tager 10 ägge-gulor, en jungfru fint rifwit och sicktat såcker, en och en half jungfru skirat smör, litet rifna citron-skal, som alt röres wäl tilhopa, och sedan godt fint hwetemiöl, som röres deruti så hårdt, at man kan kafla ut det på bordet, men ju lösare ju bättre är det: när det är tunnt utkaflat, lägges det i små mußlor eller andra krusade former, och bakas så i ugnen. Den som behagar, kan ock lägga sylt eller creme uti dem, när de anrättas; de kunna ock wara det förutan, men då wändes den krusiga sidan up.

## Echaudées d'Espagne.

Wispa 15 ägg-hwitor til et mycket hårdt skum, på det sättet, at hwitorne slås uti en kruka, och wispen hålles hårdt omkring bräddarna; man ställer sig då wid något drag, at det kommer både kiöld och wäder i krukan, på det sättet continueras på en led til des skummet blifwer så hårdt, at altsammans kan tagas på wispen; sedan slås dertil något rifwit och fint sicktat säcker, samt litet stött anis eller det gula skalet rifwit af en citron; sedan tages i hast deraf en full sked och lägges på papper, strös fint sicktat säcker öfwer hwar munk och sättes i ugnen, hwilken ej bör wara hetare, än at de kunna stå inne i 3 goda timmar eller något mera, så at de blifwa igenom torra, sedan loßas de af papperet med en knif. Deße munkar kunna hålla sig några dagar, när de förwaras uti et wäl warmt rum.

## Mandel-Snitt.

Skålla et halft skålpund söt mandel med 3 eller 4 bitter-mandlar deribland, och stöt honom rätt fin, blanda sedan up honom med 6 lod rifwit säcker och 2 wäl wispade ägg, detta röres wäl; emedlertid skäres raspebröd uti skifwor, som läggas på halfter, och låter dem brynas på en sida, men ej brännas; stryk så smeten på den bruna sidan en fingers tiocklek, sätt dem på papper och grädda dem gulbruna i ugnen eller tårt-pannan; sedan läggas de uti en castrull, och slås deruppå et halft stop söt grädda eller söt miölk, säcker, et stycke hel canel och hela citron-skal, låt dem dermed litet koka, sedan läggas de på anrättnings-fatet; men saucen re-

des af med 2:ne ägge-gulor och slås öfwer, då canelen och citron-skalen tages bort. Har man intet grädda, så slås 2 skedblad skirat smör uti miölken, när hon sättes på elden, och kan ätas både kallt och warmt.

## Spett-Bakelse.

Wispa 7 ägg, men allenast 3 med hwitan, til des de börja at tiockna, då lägges så mycket godt hwetemiöl deruti, at det ringlar sig efter wispen när han uplyftes: slå dertil 6 lod skirat smör, som saltet är wäl ifrån tagit; under ständig wispning, sedan dertil et och et halft qwarter söt grädda, dock litet i sänder; när den är inwispad, lägges dertil 10 lod rifwit och sicktat säcker, litet muskottblomma, cardemummor, och å nyo så mycket miöl, at smeten blifwer så tiock, som en tunn watten-gröt; när detta är nog arbetat, tages wispen derutur, och då röres det wäl en half tima med en liten slef; emedlertid giöres stekspettet ganska wäl hett på den främsta ändan, och smörjes med skirat smör, wickla et halft ark papper derom, som äfwen är smordt med skirat smör, det lindas fast med några hwarf grof tråd, men fästes så på papperet wid ändarna, at den kan finnas igen; låt spettet gå för elden, som en annan stek, och när papperet då är wäl hett och mästa smöret afrunnit, så sätt et stenfat derunder, och ös litet af smeten derpå, til sådan längd som man wil hafwa bakelsen, dock icke så, at papperet och ändarne af tråden aldeles skylas; när smeten är derpå litet stannad, så strykes det på som runnit i fatet, hwilket giör bakelsen krusig och

gifwer

gifwer honom wackert anseende; låt honom dermed blifwa gulbrun, och ös sedan åter litet derpå af den rå smeten, då dermed förfares på samma sätt, så länge något är igen; mer när den sidsta rå smeten är påöster, och det som afrunnit öfwerstrukit, så beströs han med succat eller insyltade pomerants-skals strimlor, och när han då blifwer gulbrun, så är han färdig; då tages spettet ifrån elden, tråden låßas på bägge ändar, och bakelsen föres nätt utaf, papperet tages hel sakta ut tillika med tråden; at ej bakelsen förlorar sin form, lägges sedan på fat och ställes litet för wärmen i spisen at torka, eller ock uti en ugn, som ej är för het, så blifwer han mör; då han gifwes på bordet, så lägges han antingen på fatet eller skäres midt i tu, och ställes up. Denna bakelse blir ännu smakligare, om strimlor af pomerants-skal strös emellan hwarfwen, när han öfweröses. Han tål at wändas för elden 3 timar, med så stark eld som til en stek, dock får ej elden ligga för när intil, på det han ej blir för hastigt brun, ty då blifwer han degig inuti.

## Mignonetter.

Utur et skålpund smör twättas rätt wäl all saltan, och sättes sedan på elden och röres, när det är litet mer än halfsmält, tages det derifrån och röres til des det blifwer tiockt, då slås 8 ägge-gulor deruti och hwitorne i et annat käril, smöret röres med gulorne och tillika deruti 20 lod godt hwetemiöl, dock röres något af miölet uti smöret förän gulorne; tag 3 jungfrur söt grädda eller miölk, och blanda dermed up degen, dock litet deraf i sänder; giör sedan

dan små runda eller aflånga pappers-former; och wispa ägge-hwitorna til skum: rör dem helt sakta uti smeten, och slå honom strax i formarne; låt dem så länge stå i lagom warm ugn, at när en brytes i tu, hon då är som en swamp inuti, så äro de bakade.

## Smör-Munkar.

Til et skålpund smör tages 20 ägg, men allenast hälften af hwitorne, 16 lod godt hwetemiöl, som litet stått för elden, at fuktigheten blifwit afslagen, 24 lod rifwit och sicktat säcker, och en hand full med mandlar, som skållas och skiäras i tunna långa strimlor; skira smöret på elden, och slå det uti et diupt sten-fat, rör sedan med en liten slef på en led, til des det blifwer kallt; rör först litet miöl deribland, och sedan arbetas äggen deruti, samt säckret, det öfriga miölet, och på et refjärn rifwit skal af en citron; när detta blifwit således rört, at det ser bläddrigt ut, så lägges de aflånga på papper och strykes jämt ut; mandlarne lägges här och där ofwanuppå, och sättes strax i ugnen, som då bör wara så warm, at et papper blifwer gult, när det der litet legat; men lägg ej många på papperet i sänder: när de blifwit nog gräddade, tages de ut och i hast, med en tunn pankaks-spade, lößas ifrån papperet, samt krommas öfwer en kafle. Af samma smet kan ock gräddas i små koppar-formar, dock med den åtskilnad, at då tages allenast tolf lod miöl och alla ägge-hwitorne, hwilka slås i et käril för sig sielfwa, och wispas til et godt skum; men ej röras uti, förrän då de skola sättas i ugnen; for-

marne

marne smörjas rått wäl, och ugnen får ej eller wara så het, som til de förra; ty deße tåla stå mycket längre, om de skola blifwa wäl igenom-gräddade. Deße kunna ock slås i sådane pappers-former, som de näst föregående.

## Säcker-Spånor.

Rör 15 ägge-gulor, til des de tjockna, med et skedblad fin stött anis, lägg deruti 12 lod rifwit och sicktat säcker, rör det något, at säckret blifwer wäl smält, och arbeta sedan deruti 12 lod fint godt hwetemiöl, smörg flata förtenta bläck-eller koppar-fat med en fiäder, som warit doppad i skirat smör, hwarifrån sältan är borta, och slå något af ofwanskrefne smet deruti; stryk det tunnt ut och sätt det straxt i ugnen; men akta at fatet står jämt och det ej rinner åt någon sida. Så snart det blifwer gräddat, tages fatet ur ugnen och med en hast skäres i rimsor, i bredd och längd efter behag: haf då en kafla tilreds, och tag up rimsorne med en bred knif eller pankaks-spade, och lägg på kaflan, så blifwa de i krom; men detta bör ske i största hast; ty om de blifwa aldrig så litet kalla, så kunna de ej mera krökas: således fortfares med den öfwerblefne smeten, så länge något är qwar.

## Mandel-Spånor.

Til 8 lod rifwit och sicktat säcker, tages 8 lod söt mandel och 4 bitter-mandlar, hwilka skällas och stötas mycket fint; slå sedan 8 ägge-gulor uti et käril, och 3 hwitor deraf i et annat, lägg til gulorna något mindre än hälften af det rifna säckret, samt

3 goda

3 goda skedblad skirat smör; rör det wäl, til des säckret blifwer smält, och haf sedan så mycket godt hwetemiöl deruti, at det kan handteras på bordet; när det då är wäl arbetat, kaflas det helt tunnt ut med bakelse-kaflan, då wispas de 3 ägge-hwitorne mycket wäl, och den stötta mandelen och mästa delen af det lämnade säckret röres deruti; när detta då är wäl tilhopa blandat, strykes det då helt tunnt ut med en knif på den utkaflade kakan, haf då tilreds et skedblad bär-saft af hallon, kiersebär eller winbär, som är upblandat med litet rifwit säcker; doppa en fiäder deruti, och stryk då på här och där med fiädren på den utstrukna mandelen; strö sedan det lämnade rifna säckret deröfwer, skär då rimsor deraf, knapt twå finger breda, och wid paß et qwarter långa, sätt då på papper i ugnen och lät gräddas; när de äro gräddade, drages papperet fram i ugns-munnen, då tages en rimsa i sänder med en pankaks-spade, och kröker öfwer en kafle; men detta bör ske i en hast, ty om de blifwa kalla, så kunna de intet kromas.

## Hyfwel-Spånor.

Lägg så mycket fint säcker rifwit och sicktat uti en liten thée-kopp barbaris-saft, at han blifwer hel tiock, och dertil litet rifna pomerants-skal, af en färst pomerants, och rör det wäl tilhopa, stryk deraf helt tunnt ut på et oblat, och skär det sedan i 2 twärfingers breda rimsor, twärt öfwer oblatet; lägg då i hast rimsorne öfwer et träd, som är wäl omlindadt med papper, hwilket lägges för en stark låg-eld; men sätt et fat under trädet, at det som

drypper utaf kan förwaras; när rimsorne något tårkat för elden och börja at krokna på den ena sidan, så wändes den andra sidan af trädet til elden, och då det på båda sidor är torrt, tagas de nätt af trädet och ställas på en warm kakelugn; men ej läggas neder, utan ställas på sin kant, så blifwa de mera krommade af sig sielfwa. Med deße hyfwelspånor får man intet wara långsam, ej eller bör det wara swag eld; ty då rinner för mycket bort, och de förlora sin glans. När man wil hafwa dem gula, så tages citron-saft i stället för barbaris-saft, och rifwit skal af citron; men eljest giöras de på samma sätt.

## Canel - Spånor.

Tag 10 ägg-gulor, 10 lod säcker, 10 lod mandel, et qwintin canel, och et qwintin cardemummor; kryddorna och säckret stötes hwart och et för sig sielf, rätt fint, och röres litet tilhopa med äggegulorna; klipp oblat uti rutor eller rimsor, stryk af ofwannämde smet deruppå, och sätt hastigt med pankaks-spadan i tårt-pannan, at det ej får rinna omkring; så snart en är påstruken, så skal han straxt i pannan. Observeras, at den starkaste wärmen bör wara ofwanpå, och så fort de blifwa bakade, läggas de öfwer en kafla, så blifwa de krommade. Deße spånor äro bättre til smaken än anseende.

## Croquan.

Åtta ägge-gulor wispas rätt wäl med et halft skålpund rifwit och sicktat säcker, som röres deruti

uti med 3 skedblad skirat smör, och så mycket hwete-miöl, at degen wäl kan handteras och tunnt utkaflas på bordet; då tages en castrull, hwilken ej bör wara widare än fatet, som Croquan skal ligga uppå; skär derefter en kaka af den utkaflade degen, efter fatets storlek, och lägg henne utan på castrullen, hwilken förut bör wara smorder med skirat smör, sätt henne sedan i ugnen at gräddas med lindrig wärma, och när det blifwit bakat, uttages castrullen, och den bakade botten sättes på anrättnings-fatet, sedan mästa hetan är afgången; härefter smörjes åter castrullen helt tunnt med skirt smör, och af den öfriga degen giöres smala rimsor med en bakelse-spärre: deße lägges ocksä utan på den smorda castrullen i små, men täta rutor, så långt neder som man wil hafwa Croquan hög til; dock bör det observeras, at han ej blir högre än han kan bära sig, och lägges en smal rimsa neder omkring, som betäcker ändarna, hwilka fästas med wispadt ägg. När detta sålunda är pålagt, föres det i ugnen at gräddas, tag sedan ut castrullen och låt det stå tils mästa hetan är afgången, då loßas Croquan hel nätt ifrån, så at han ej går sönder; lägg emedlertid insyltade saker på den första botten, antingen af kjersebär, pomerants-inkram eller något annat som behagas, dock hel tunnt utbredt; lägg sedan det rutiga läcket der ofwanuppå, men akta, at de ej stöda på syltet, utan stå som en korg deröfwer, då kan han gifwas på bordet. Men wil man giöra honom sirligare, så lägges et stycke säcker uti en oförtent koppar- eller måßings-panna, det sättes på swag eld, och låter det långsamt smälta,

samt litet koka; deraf tages litet emellan fingrarna, och når det trådar sig, så år det riktigt; lyft det då af elden, rör litet deruti, och når starkaste hettan år förbi, så stoppa en styf wisp deruti, och drag dermed i hast fram och tilbaka öfwer Croquan, så at såckret blifwer uti fina trådar, hwilket giör et artigt anseende.

## Såcker = Bakelse.

Tag tre ågge=hwitor, och wispa dem til et hårdt skum, lågg deruti rifwit skal af en fårsk citron, och så mycket fint såcker som år rifwit och sicktat, at det blifwer en hård deg; sedan klappas det ut i samma tiocklek, som en dubbel slant, och tages ut med någon artig form, blommor eller blad; rör då tilhopa barbaris-saft och såcker: doppa en fiåder deruti, och rita dermed på den utskurna degen efter behag; sått dem sedan på såckrat papper, och gråd=da dem uti en ugn, som har swag wårma, eller i tårt=pannan med eld öfwer och under; dock tåla de mera hetta under ån öfwer, och så snart de blifwa gråddade, tages de nått af papperet med en knif; men aktas noga, at de ej gå sönder.

## Huru Smör bör skiras til Bakelse, som deruti skal koka.

Tag så mycket smör som behagas, alt efter myc=kenheten af bakelsen, sått det på elden at koka sakta, til des det skår sig, sedan lyftes det af och låter det stå at siunka, då skummas warligen alt bort, som år ofwanuppå, och hålles sakta af det klara, at intet såltan på botten följer med: når det

år

är wäl skirat, bör det se ut som en olja, hwilket det också blir, om det intet för hastigt förfares dermed; man måste ej låta det för länge koka, ej eller för hårdt, at det blifwer brändt.

## Säcker = Strufwor.

Til 7 ägge=hwitor och en gula tages 12 lod rifwit och sicktat säcker, 11 eller 12 lod godt hwetemiöl, alt efter som äggen äro stora til, wispa först äggen litet, och sedan med säckret, derefter röres miölet uti; när det då är wäl inarbetat, sättes skirat smör på jämn kål=eld, uti en liten förtent koppar=panna, och när det kokar, slås ofwanskrefne smet uti en tratt, som ej har för wider pipa; låt smeten derigenom rinna uti smöret, så at det ej blifwer tiockare strimlor än en smal halm=pipa; men låt tratten öfwer smöret i pannan gå fram och tilbaka, samt rundt omkring, til des alla ringlarna hålla tilhopa, och strufwan ser skir ut; och när hon blifwer bakad på nedersta sidan; så wändes hon om, med 2:ne rätt smala trä=spadar, och när den andra sidan är bakad, så uplyftes strufwan med samma spadar, och lägges på en smal kafla, som är omlindad med grätt papper; men tages ej ifrån kaflan förr än hon är wäl kall, så behåller hon sin kromming. Således fortfares med altsammans, så länge något är igen af smeten. Med deßa strufwor observeras wid des tilredande, at om smeten giöres för tunn af miöl, så blifwa de flättiga; ty kan ej så wißt mått dertil tagas, emedan ägg ibland äro större och smärre; det fordras ock liten aktsamhet wid bakandet, så at de ej gå sönder, emedan de äro mycket möra.

## Fat-Bakelse.

Til et och et halft qwarter miölk tages 6 ägg, som wispas wäl tilhopa med godt hwetemiöl, at smeten blifwer som en tiock wälling; då smörjes et wäl förtent koppar eller-tenn-fat med smör, smeten slås deruti, och fatet sättes på en kokande watten-gryta med läck, at det wäl stannar; sedan hwälfwes det ur fatet på et bord och läter det blifwa kallt, då degen skäres i långa bitar, som et finger, klyfwes i båda ändar och kokas i skirt smör.

## Säcker-Bakelse i Smör.

Tag 10 ägge-gulor och rifwit sicktat säcker, så mycket man wil hafwa det sött til, arbeta säckret och äggen wäl tilhopa med en sked; rifna citron-skal giöra ock god smak, äfwen ock om man behagar litet anis, alt efter egen smak; rör sedan så mycket hwetemiöl dertil, at man wäl kan handtera det på bordet, och trilla uti hwad form man behagar, antingen som hiorthorn eller andra krantsar, och skäres ganska litet här och der i kanten, at det blir som taggar på den ena sidan; koka dem uti skirat smör, men när de läggas dit, skal det koka och wäl aktas at intet miöl följer med i smöret; ty då blifwer det snart brändt och mister sin kraft. Så många som få rum, kunna på en gång läggas uti; men man måste komma ihog at de swälla: när de äro bakade, läggas de på et grått papper, at flättet må dragas ifrån.

## Klenät.

Giör degen på samma sätt, som den föregående; men

men til 6 ägge-gulor tages 2 skedblad söt grädda eller miölk, säcker och godt hwetemiöl, det lösaste man kan handtera honom; lägg degen på bordet och kafla ut honom med bakelse-kaflan hel tunn, giör rimsor med bakelse-spåran 2 finger breda, deraf 2 lägges om hwarandra som kransar, och koka dem i skirat smör. Wil man för äggs besparing hafwa sämre sort, då tages både hwitor och gulorne.

## Äple-Munkar.

Tag et qwarter söt miölk och 4 ägg, och wispa så mycket miöl uti, at det blifwer som en tiock wälling, tag sedan skalade äplen och skär dem uti skifwor, tryck ut kärn-huset med en fingerbår, och doppa dem uti smeten; tag up dem med en sked, men at något smet följer med, och lägg en skifwa i sänder i kokande skirt smör, så många som få rum i det kiärillet som smöret är uti; men låt intet dem ligga för trångt, ty då få de intet rum at swälla: när de äro bakade på den ena sidan, wändes den andra neder, och när de tagas up läggas de på grått papper. Om detta sker med all bakelse, som kokas uti smör, så slår det flättet ifrån sig.

## Äple-Munkar af fylda Äplen.

Skala borstocker-äplen och skär af en skifwa på ena ändan, gräf utur dem kärn-huset, dock intet hål twärt igenom, och fyll dem med insyltat pomerants-inkram, eller andra insyltade bär, utan sirapen; lägg den skifwan uppå, som blef afskuren på den ena ändan, och sätt henne fast med en wisp-

qwist, giör sedan en smet på samma sätt som de ofwanstående, doppa äplena deruti och koka dem i skirt smör.

## Äple-Munkar på annat sätt.

Skala och gräf utur äplena, på samma sätt som de föregående, och koka då et hårdt äple-mos; när den är kall, så blanda honom up med rifwen succat, stötta mandlar, rifne citron-skal och rifwit säcker, rör detta wäl tilhopa, fyll detta mos uti de utgräfna äplen, och fäst den skifwan med en wisp-qwist, som skiäres af på den ena ändan; giör sedan på samma sätt en smet, doppa dem uti, som det förut är beskrifwit, och koka dem sedan uti skirt smör.

## Späckta Äple-Munkar.

Skala äplen och tag ut kärnhuset med sprits-pipan, späcka dem sedan helt tätt med succat och mandel, som skäres i strimlor; derefter doppas de uti sådan smet, som til andra äple-munkar, och bakas på lika sätt uti skirat smör.

## Sprits-Bakelse.

Tag et och et halft qwarter miölk och 24 lod godt hwetemiöl; men låt miölet lilet torka förrän det wäges: sätt miölken på elden, och när hon kokar up, röres miölet uti med en slef, och arbetas rätt wäl. Det skal så länge arbetas på elden, tils det släpper ifrån grytan; när det således kokat: tages det af elden och röres 8 ägg dertil, men ej mer än 2 i sänder arbetas in i degen; han måste ganska

wäl

wål brukas, at inga klimpar åro uti honom: når alla äggen åro med degen wål blandade, tages af smeten och lägges uti spritsen, och kramas uti upkokat skirat smör. Wäder-munkar giöres af samma slag, på det sättet: tag en liten bit af degen med en sked, och lägg i det kokande smöret, men icke för mycket på en gång, at det får rum at swälla.

## Spritsar bakade i ugnen.

Skira saltet ifrån 18 lod smör, och sätt et halft stop söt miölk på elden; i det samma hon wil koka, slås det skirda smöret deruti, och når hon siuder wål, så wispas 21 lod godt hwetemiöl dertil, låt det blifwa kokat, til des det loßnar ifrån grytan, under ständigt rörande med en liten slef; sedan lyftes det af och låter det kallna, då röres 10 ägg deruti, men arbetas in et i sönder; lögg sedan smeten uti spritsen, och tryck den på miölat papper, men akta, at de ej komma för mycket på hwarandra; sätt dem straxt i ugnen och låt dem blifwa wål gräddade.

## Bakelser af Bruneller och Mandlar.

Giör en smet af et qwarter miölk och 4 ägg, wispa det wål och blanda så mycket hwetemiöl deruti, at det blifwer som en tiock wälling, träd en skalad mandel och en brunell om hwarandra, på et qwarters långa och spitsiga stålträdar, så nära, at de litet röra wid hwarandra, hwilka sättes fulla, doppas sedan uti smeten, läggas straxt i skirat smör som kokar, och når det blifwer litet gulbrunt, tagas de up at kallna, sedan doppas det andra gången uti

smeten, och derpå gräddas det gulbrunt. När det är tilfyllest bak[…]t, tages stålträden bort, och då bör det sitta tillhopa. Detta kan ock giöras af Swiskon, som stenarne äro uttagne, rußin eller bitar af succat, om så behagas.

Några af deßa bakelser skäras i tu efter längden, hwarmed de andra garneras.

## Säckerbröds-Munkar.

Wispa et qwarter franskt win och 4 ägg tilhopa med så mycket miöl, at det blifwer som en wälling, tag stufwade bruneller, äplen eller något sylt, som ej har mycken sirap, samt runda eller långa säckerbröd, och lägg 2 af dem tilsammans och något sylt der emellan, doppa dem i den förutnämde smeten och koka uti skirat smör: när de äro bakta, tages de up och läggas på grått papper.

## Säckerbröds-Munkar på annat sätt.

Doppa säckerbröd uti barbaris-eller citron-saft, och lägg dem sedan på en sten-tallrick bredewid hwarandra, til des saften fär wäl draga sig in uti dem, då wispas ägg, hwaruti säckerbröden doppas och wältras uti rifwit bröd, och sedan bakas gulbruna på båda sidor uti pankaks-pannan, med litet skirat smör. Den kunna anrättas både warma och kalla.

## Bakelse i façon af Moröter.

Moröter twättas och kokas miuka i watten, sedan skalas de och rifwas fina på et refjärn, deraf tages 22 lod, som blandas up med 12 lod rif-

wit sacker, 12 lod skållade och fint stötte mandlar, 10 ägge-gulor, och så mycket godt hwetemiöl, at det blifwer lagom hårdt at kunna trillas på et bord, och skrapas som lagom stora morötter; under trillningen sättes en stadig wisp-qwist in i den tiocka ändan, och skiuter honom något neder, då de bättre kunna formeras, sedan läggas de i kokande skirat smör at koka, til des de blifwa igenombakade; då läggas de på grått papper och stickorne tagas utur: när de anrättas, så sättes gröna qwistar i hålet, derest wispqwisten har sutit: om morote-blad finnes, äro de dertil mäst tjenliga; eljest tages persilja i det stället.

## Bakelse i façon af Walnötter.

Blanda tilhopa 3 ägg, 3 skedblad söt miölk, sacker och något stött canel, rör så mycket rifwit chocolade dertil, at det blifwer som en hård gröt, och får mörk färg; arbeta det sedan på bordet med godt hwetemiöl, at det blifwer som en deg, och skär så stora bitar, som kunna passa sig efter walnöts-formen, hwilka först miölas wäl, och sedan tryckas wäl hårdt uti hwar halfwa, at det ser ut som et walnöt-skal: lägg sedan uti hwar halfwa stött mandel, med litet bitter-mandel ibland, som är upblandad med ägge-hwita och sacker; då lagas så, at degen fastnar tilhopa när bägge halfworne tryckas tilsammans; sedan skäres bort all deg, som flyter ut när halfworna föras hårdt tilhopa, och slås bakelse-façonen strax utur formen. Således continueras så länge något är igen af degen, och sedan kokas de giorde walnötterne uti smör.

For-

Formen bör wara af tenn med en ögla på hwar sida. I brist af form, kan walnöt-skal i nödfall brukas.

## Randig Bakelse.

Raspa skårpan af 2 eller 3 raspebröd eller simlor, med et refjärn, skär det sedan uti skifwor, så tiocka som en dubbel slant, men på det sättet, at hela botten blifwer den första skifwan, på hwilket sätt continueras, tils hela brödet är skurit; lägg sedan emellan hwar skifwa, antingen kiärsebärs-kiött; som är med såcker upblandat, ellea annat sylt, som ej har för mycket saft. Endera af deße sorter bredas så tiockt på hwar skifwa, som en dubbel slant; men ej för nära ut til kanten: när alla bröden äro således tilhopa lagde, at hwart och et har sin förriga form, så fästas de wäl tilsammans med stickor, så långa, at de kunna sitta wäl tilhopa; sedan bestrykas de litet omkring öpningarne, med en fiäder, doppad uti wispade ägg, derefter böra bröden litet ligga, och emedlertid giöres en smet af et och et halft qwarter söt miölk, 6 ägg, och så mycket hwetemiöl, at det ringlar sig efter wispen; sedan doppas bröden deruti och kokas i skirt smör, til des de få en wacker färg; derefter läggas de på grått papper til des de blifwa kalla, då de skäras uti tunna skifwor efter längden eller twären, och anrättas sidst uti god ordning på fat. Man kan ock bruka långa Fransöska såckerbröd, i stället för hwetebröd, och giöra dem sedan på samma sätt.

Amou-

### Amouretter.

Tag et halft skålpund af rygg-märgen utur oxen, slå af det yttra skinnet, skrapa och skiölg honom rätt wäl, sedan förwälles han uti litet saltat watten, tillika med några lagerbärs-blad och hel peppar; men när det kokar up, så skummas det wäl, sedan skäres märgen uti en half fingers långa stycken, som lägges på et linnekläde, och derefter doppas hwart stycke uti en sådan smet, som til äplemunkar, dock litet tiockare af miöl, och bakas sedan på lika sätt uti skirat smör.

## Allehanda slags Miölk-Rätter och dylikt.

### Gul-Bubbert i Stop.

Til et halft stop söt miölk tages tolf lod söt mandel och några bitter-mandlar, hwilka skållas, skalas och stötas hel fina; miölken kokas up med et stycke canel samt några kroßade cardemummor, och slås på den stötta mandelen, som sedan öses uti en serviette och wrides all musten derutur; då wispas 12 ägge-gulor, och lägges så mycket säcker i miölken, som man wil hafwa det sött til: när hon är kall, slås hon til äggen och wispas tilhopa, sedan öses det uti et tenn-stop, hwilket sättes uti en kokande watten-gryta, som bör koka jämt, men aktas, at intet watten kommer i stopet: när bubberten är stannad deruti, lägges han på fatet med en sked, och då han

är

är kall, ätes han med söt grädda, som är blandat med säcker, hwilken slås på bubberten, eller hafwes uti en skål.

## Hwit Bubbert i Stop.

Et halft stop söt miölk och 8 ägge-hwitor wispas rätt wäl med säcker, hwilket slås uti et tennstop, som sättes uti en kokande watten-gryta, och när miölken är wäl stannad, tages stopet utur grytan; sedan det är kallt, lägges det med en sked uti et fat, och ätes med söt grädda, som är säcker uti.

## Ägge-Bubbert med Mandel.

Tag en god näfwa mandlar och 4 bitter-mandlar, skälla och stöt dem rätt fina med litet orange- eller rosenwatten; dertil tages 5 ägg, men allenast et med hwitan, då äggena och mandelen röres wäl tilhopa med något säcker, sedan slås dertil et halft stop söt miölk, men bara litet i sänder, så at det ej klimpar sig och sidst slås det uti et silfwer-fat och låter det i ugnen stå til des det stannar, eller ock uti et tenn-fat på en kokande wattengryta, med läck uppå och eld deröfwer.

## Hwitt Grädd-Mos.

Et halft stop rätt mustig söt grädda kokas up med säcker och et litet skedblad orange-eller canel-watten, redes sedan af med 8 wäl wispade ägg-hwitor, och låter något koka, men under ständig wispning, så wäl sedan det är tagit af elden, och måsta hettan är afgången, som under sielfwa kokningen; då slås det up, och när det är kallt, garneras det med röda insyltade bär. Hwit

## Hwit Ost af sur Grädda.

Låt et stop söt miölk litet koka med citron-skal, hel canel och säcker, at det deraf får smak, hwilket sedan tages utur miölken; emedlertid wispas et qwarter sur grädda med 6 ägge-hwitor, och slås uti den upkokade mjölken: när det är wäl ystat, slås osten uti et tunnt kläde, och knytes hårdt om med segelgarn, eller uti en hålig form, at waßlan kan afrinna: då osten är kall, lägges han på fat och slås söt grädda öfwer, som är litet wispad med säcker, och sedan garneras med snö-mos.

## Citron-Miölk af söt Grädda.

Et halft stop tiock söt grädda giöres wäl söt med fint stött säcker, sedan rifwes det gula skalet af en citron och lägges deruti; saften kramas utur 3 citroner och röres dertil: sidst slås det på fat och lägges små säckerbröd der ofwanuppå.

## Citron-Miölk med sur Grädda.

Sur grädda, som intet är gammal, men hel tiock, wispas med en god del rifwit säcker, det gula skalet af en citron och citron-saft: när detta är wäl wispat, och gräddan smidig, slås det på fat, då garneras det med säckerbröd, och det gula skalet af eitron rifwes öfwer. Obſerveras, at man härwid ej får wara sparsam på säckret eller saften, dock efter hwars och ens smak.

## Citron-Mos af Ägg.

Til et halft stop miölk, rifwes det gula skalet af 2 citroner uti miölken, och låter henne koka up

med

med wål såcker, at hon blifwer nog söt; sedan tagas 10 ägge-gulor och et skedblad godt hwetemiöl, som wispas uti äggen, då redes den kokade miölken af med deße äggen, at hon blifwer tiock som en gröt, och wispas så länge det kokar, at det ej skär sig: när mosen är kokad så tiock som sagt är, så slås han uti en tenn-skål, och röres til des han är kall; sedan kramas saften af de 2 citronerne dertil och röres wål, kärnorne måste intet följa med, bara saften; sidst slås mosen på et fat och garneras med långa strimlor af citron-skal.

## Citron-Gröt.

Rif et raspebröd, och tag et qwarter win, samt lika mycket watten, som sättes på elden at koka uti et förtent käril, lägg det rifna brödet deruti, och låt det sakta koka med såcker efter smak; rif dertil det gula skalet af en citron, och krama saften utur 2:ne: när detta litet kokar, redes det af med 6 ägg, men ifrån 3 tages hwitan; då det börjar at tiockna, lyftes det ifrån elden, röres tils det kallnar, och då slås på fat; sedan garneras med citron-skifwor, som äro utkrusade uti skalet eller huru man behagar.

## Citron-Creme med Win.

Rif det gula skalet af 3 citroner, och krama sedan saften utur dem, men kärnorna tages bort, wispa saften med det rifna gula skalet tilhopa med 15 ägge-gulor, 6 jungfrur renskt eller franskt win och såcker efter smak; låt det sedan koka under ständigt wispande, tils det blifwer tiockt; då tages

det af elden och röres til des måsta hettan är borta, och sedan slås på fat. Detta kan ock brukas uti gelée-glas.

## Win-Matkar.

Koka up en kanna söt miölk, och då hon är i sin båsta siudning, slås så mycket franskt win deruti, at det wäl yster sig: när det då kokar up, slås altsammans på durkslag, at waßlan rinner wäl bort, emedlertid stötes rätt fint en god näfwa söta och några bitter-mandlar; sedan blandas osten med rifwit säcker och mandlarna wäl tilhopa, lägges uti et stort refjärn, och tryckes med en träsked igenom refjärnet på en hög midt i fatet; slå sedan söt grädda omkring, som är blandad med säcker, och garnera med snö-mos.

## Win Ost-Creme.

Koka up et stop söt miölk och slå et qwarter franskt win deruti, när det då blifwer wäl ystat, slås det uti et durkslag, at waßlan rinner wäl ifrån osten; emedlertid kokas et halft stop söt miölk med hel canel och citron-skal, och redes af med et och et halft lod stärkelse: win-osten röres sönder och wispas deruti, och låter det dermed något koka; men stadigt wispas, at osten blifwer wäl samblig och fin; sedan slås deruti et thé-sked-blad orange-watten, 5 stycken fint stötta bitter-mandlar och säcker efter smak: när det då blifwer samlat, tages canelen och citron-skalen bort, och Cremen röres litet at starkaste hettan går bort, då slås han på fat, och när han blifwer kall, garneras efter behag.

## Flay.

Til et halft ſtop hel ſöt grädda tages 8 ägge-gulor och ſäcker efter ſmak: detta wiſpas wäl tilſammans och ſlås på fat, hwilket ſättes på en kokande watten-gryta med eld öfwer, til des det ſtannar, då är det färdigt. Det obſerveras noga, at det ſtraxt borttages, då det ſtannat; ty om det ſtår länge ſå waßlar det ſig.

## Creme de Pain.

Raſpa et franſyſkt bröd utomkring med et refjärn, ſkär ſedan et lock derpå af ſkärpan i botten, och gräf ut alt inkramet; emedlertid ſättes et och et halft qwarter ſöt miölk på elden, med et ſtycke canel, 4 lod ſkållade och fint ſtötta mandlar; et ſkedblad ſmått ſkuren ſuccade eller inſyltade pomerants-ſkal, och ſäcker ſå mycket, at det blifwer lagom ſött; låt miölken dermed koka litet, til des hon får god ſmak, då redes det af med 6 ägg, hwaruti lägges et ſkedblad hwetemiöl; wiſpa det wäl medan det kokar, och när det blifwer ſå tiockt, ſom en ſtadig gröt, ſå tages canelen bort, och då Cremen är kall, ſlås han uti det utgräfna brödet, och läcket lägges derpå; ſedan lägges det uti en caſtrull, och ſlås dertil ſå mycket upkokad ſöt miölk, at det nästan ſtår öfwer brödet; derefter ſtälles caſtrullen öfwer en het aſkmörja, der det ej kokar, utan ſtår wäl hett, til des all miölken är wäl indragen uti brödet, då ſtielpes det på anrättnings-fatet och ſtrös tiockt öfwer med rifwit ſäcker; ſedan giöres det brunt med en röd eldſkyffel, ſom hålles derpå, ſå kan det ätas både kallt och warmt.

Spe-

## Spenat-Creme.

Spenat skiöljes och förwälles, samt slås sedan på durkslag, så at watnet rinner wäl bort; då lägges spenaten uti en hårduk, och wrides all saften utur honom; emedlertid stötes 8 lod skållade mandlar rätt fina med et skedblad söt miölk; sedan läggas de uti et fat och derpå slås et qwarter miölk, samt 3 eller 4 bitter-biscuits, som äro fint stötta, och et halft qwarter af spenat-saften: detta röres tilsammans, lägges sedan uti en hårduk och wrides all musten derutur, så at hon får god smak af mandel; sedan slås til den utwridna musten et halft qwarter rätt söt grädda, samt så mycket säcker, at det får en god sötma; wispa 8 ägge-gulor deruti, slå det sedan på anrättnings-fatet, och sätt det på en kokande watten-gryta, lägg ett läck deruppå med litet eld öfwer; men se efter som oftast, at så snart det stadnar, det tages af grytan och kan sedan gifwas på bordet warmt eller kallt. Denna Creme kan ock garneras med sådan bubbert, som står uptecknad under titul af Äggehwits-bubbert til garnering.

## Röd Creme af Ris-miöl.

Blanda watten med kiersebärs-saft, och låt det koka up med et stycke canel och säcker, wispa deruti något ris-miöl, at det blifwer lagom tiockt, och låt det koka til des det blifwer hel smidigt, så at ej ris-miölet kännes groft; men rör om som oftast, at det ej fäster sig wid botten: skulle man finna det behöfwes mera at spädas, så ökes til af watten, som är blandat med saft, på det miölet måtte wäl

så swälla: när det då blifwer som en tiock gröt, så slås det uti en spilkum, hwilken först doppas uti watten; låt det sedan stå at blifwa wäl kallt och styfnat, så kan det stielpas på anrättnings-fatet, och garneras med snö-mos eller med äggehwits-bubbert, hwilken skäres i smala rimsor, och lägges i fina rutor deröfwer. Denna rätt ätes sedan med söt grädda, som lägges säcker uti. Om man wil nyttja kiersebärs-watten och koka denna Creme med, så blifwer han god; men då behöfwes ej at slå kiersebärs-saft dertil. Han kan ock kokas af Pontac och watten.

## Hwit Creme af Ris-miöl.

Denna Creme kokas på samma sätt, som den nästföregående, men med söt miölk i stället för kiersebärs-saft och watten; han kan ock garneras med snö-mos och ätas med söt grädda, upblandad med säcker.

## Kalf-Dans.

När en ko har kalfwat, så förwaras rå-miölken, hwart mål för sig uti särskilta käril, och när hon har miölkat tredie målet, så tages ungefär et stop derutaf, men litet af gräddan på det första och all gräddan af det andra målet; wispa detta wäl tilhopa med säcker, stött canel och cardemummor, slå då litet uti en panna, och sätt henne på elden, så kan grant synas om hon är för hård, då det utspädes med annan söt miölk; ty det bör wara som en lös ägge-bubbert; men är hon lagom, så slås altsammans uti et fat, hwilket sättes på en

watten

watten-gryta, som är hel full med watten, och kokar friskt med kolseld; låt fatet så länge stå derpå, med lock öfwer, til des det blifwer stannat, då derpå kan ock läggas några eld-kål; när det är stannat, så tages fatet af grytan, då socker och canel strös öfwer, om det ätes warmt; men ätes det kallt, så lägges det på et annat fat i god ordning, med en sked, garneras med snö-mos, och ätes sedan med söt grädda och socker uti.

## Giäs-Miölk.

Tag 1 eller 2 bunkar hårdt luppen sur miölk, lägg henne uti en serviette, och knyt rätt hårdt om med et band, låt henne sedan hänga ifrån morgonen til middag, så at waßlan får rätt wäl afrinna, då servietten löses up, och miölken föres tilsammans med en sked; åter knytes bandet hårdt om, och låter henne då hänga tils afton: wil man då bruka henne straxt, så tages sur grädda af en eller 2 bunkar, alt efter som det behöfwes, hwilken hwispas wäl och utspädes med söt miölk efter hand, til des han blifwer som en tunn wälling; men lagas så, at han blifwer litet skummig; sedan slås den wispade gräddan uti anrättnings-fatet, och lägges stora klimpar deruti af giäs-miölken, som legat uti servietten, så kan det anrättas. Skulle ej all giäs-miölken nyttjas på en gång, så häller hon sig god 2 eller 3 dagar, om hon lägges uti en stenskål, och hwar dag slås uppå henne 3 eller 4 skedblad söt grädda.

## At giöra Giäs-Miölk på kort tid.

Tag sur hårdt luppen miölk tillika med gräddan, unge-

ungefär en kanna, och rör det tilhopa, slå henne uti en kruka, som sättes i spisen wid wärmen, koka up et stop söt miölk, och slå den kokhet deruti, låt henne sedan stå en tima uti spisen, men lägg en tallrick på krukan; derefter tages tallricken bort och miölken ställes at kallna, sedan hälles hwaßlan wäl af, och giäs-miölken lagas sedan på samma sätt, med wispad grädda och söt miölk, som den nästföregående: denna giäs-miölk blifwer dock ej så god, emedan hon smakar litet grynig, men kan i nödfall brukas.

## Luppen Miölk.

Koka up et stop söt miölk, och när hon är sommar-lium, så röres et stort skedblad sur grädda deruti, slå det uti en porcellains-sten-kruka, och låt det stå i et warmt rum, så löpnar hon tils afton, om detta göres i tid om morgonen, då hon blifwer rätt god.

## Creme Douce.

Tag 3 stop eller 2 kannor spen-warm miölk, och slå uti en gryta, sätt på elden och låt henne koka up; men lyft straxt grytan af elden, låt det då litet stå til des det sätter sig som en grädda ofwanuppå, hwilken skummas uti en saladiere; åter sättes miölken på elden, då på samma sätt giöres som första gången, och gräddan skummas til den förra uti saladieren; således continueras, til des bara et skedblad miölk står på botten: när gräddan på detta sätt är samlad, så lägges deruti rifwit säcker, några droppar orange-watten efter smak, samt

färska

färska rifna citron-skal af 2:ne citroner, arbeta det litet tilhopa med en tråsked, och skaka saladieren, så at det blifwer jämt; slå et skedblad öfwer af den miölken, som blef qwar på botten i grytan, och stryk då öfwer med skeden, at han kan blifwa så slät som giörligit är, sedan garneras han med citron-skals strimlor, och derefter anrättas.

## Creme af söt Grädda.

Et och et halft qwarter söt grädda, som om morgonen är upsilad och stått til middagen, sättes på elden, emedlertid wispas 5 ägg ganska wäl, hwaruti slås et halft skedblad rosenwatten: när gräddan kokar up, wispas äggen deruti och låter wäl koka, til des det blifwer hel tiockt, då slås det uti en skål, och arbetas med en sked rätt wäl, tils det blifwer kallt; sedan blandas det up med säcker och rifna färska citron-skal, sidst slås det på fat och garneras med succat eller pomerants-skals strimlor.

## Creme Brulé.

Tag 10 lod säcker, doppa det uti watten och slå 2 skedblad watten dertil, at säckret får wäl smälta, lägg altsammans uti en malm- eller silfwer-panna, hwilken sättes på koleld, och låter det blifwa hel gulbrun; men röres flitigt, at det ej blifwer brändt; då säckret är brunt, slås et halft stop söt miölk deruti och röres wäl om, at det får smälta: men laga så, at miölken straxt kokar up: när säckret är wäl smält och miölken ser brun ut, så slås hon uti en skål at kallna; då tages 10 ägge-gulor, de wispas wäl, miölken slås dertil, samt litet sön-

derstött canel och röres tilhopa, sedan slås det på et silfwer-fat och sättes i ugnen, när det stannar, är det färdigt, och kan ätas då både warmt och kallt. Den som wil bruka tenn-fat, så kan det sättas på en kokande watten-gryta, då skadas ej brädden.

## Njupon = Creme.

Njupon skiöljas rätt wäl och kokas sedan med watten, at de bliswa hel miuka; när alt watnet är inkokat, riswas de igenom durkslag, så at man deraf får et tiockt mos, och låter det bliswa kallt; tag derpå en god sur grädda, som wispas litet, och lägg då njupon-moset deruti, samt säcker och rifna citron-skal efter smak: skulle man då tycka det ej är nog syrligt, så kramas litet citron-saft dertil, sedan garneras rundt omkring brädden med halfwa säckerbröd eller insyltade njupon.

## Thébou-Creme.

Til et halft stop miölk, tages et skedblad Thébou, det kokas til des det bliswer gulaktigt och har wäl smak af thé; hwilket sedan silas ifrån; den afsilade miölken sättes åter på elden med et stycke canel, skalet af en citron och säcker efter smak; när det då kokar up, redes det af med 8 ägge-gulor och litet hwetemiöl, men wispas medan det kokar; så snart det tiocknar, tages det af elden, och röres til des mästa hettan är afgången; sedan slås det på fat och garneras efter behag. På samma sätt kan det kokas af brändt och malit Caffée, hwaraf tages 2 skedblad til halfstopet, och äfwen på lika sätt silas ifrån, när det får sin färg. Det obser-

observeras, at når det är kokat tages canelen och citron-skalet bort.

## Chocolade - Creme.

Til et halft stop miölk tages 8 lod chocolade, miölken sättes på elden, hwaruti lägges et stycke canel, säcker efter smak, och chocoladet; då låter man det koka, men röres flitigt deruti, til des chocoladet är wäl smält, hwarefter det afredes med 6 ägg; när det tiocknar, lyftes det af elden och röres tils mästa hettan är förbi, sedan slås det på et fat, canelen tages bort, och garneras då med skalade klufna mandlar, eller hwad som behagas.

## Bär = Creme.

Koka up et halft stop söt miölk med et stycke canel och citron-skal, giör henne wäl söt med säcker. och red sedan af med 10 ägge-gulor samt et skedblad godt hwetemiöl, wispa medan det kokar, och akta at det ej skär sig när det ej mera tiocknar, lyftes det af elden och röres til des det är kallt, då tages canelen och citron-skalet bort, och röres bär-saft deruti, antingen af winbär, kiersebär, hallon, eller barbaris-bär: skulle det då ej wara nog sött, så kan af sådant läggas mera til; sedan slås Cremen på et fat, siras ut med smått hwitt säcker, af hwilket slag som behagas, eller med äggehwits-bubbert.

## Pomerants-Creme af färska Pomerantser.

Rif skalet af en pomerants och krama saften utur 3, slå dertil et och et halft qwarter franskt win, 15 ägge-gulor och säcker efter smak; wi-

spa wål, och låt det på elden i en förtent castrull koka til des det tiocknar; men aktas wål, at det ej skår sig: om man ej har saftiga pomerantser, så tages saften af flera. När det anråttas, garneras det med insyltade eller glasserade pomerants-skal.

## Creme af insyltade Pomerantser.

Hacka hel fint en god del af insyltade pomerants-skal, och så mycket af sirapen som kan mistas, det andra ökas til af såcker, at det bliswer lagom sött; et halft stop renskt eller franskt win, och wispas dertil 15 ägge-gulor; låt honom under ständig wispning koka, til des han bliswer lagom tiock, då röres han litet tils måsta hettan år borta, slås sedan på fatet, och når han år kall, strös fint riswit såcker något tiockt derpå, och glasseras med en röd eldskyffel, som hålles öfwer tått wid såckret. Denna Creme kan ock garneras med pomerants-skal i strimlor.

## Pomerants-Miölk.

Wispa tilhopa 4 ägg och et qwarter söt miölk med litet såcker, det slås på et tennfat, hwilket sedan såttes på eldfat tils det wål år stannat och låter det bliswa kallt; koka emedlertid en ägg-miölk af et qwarter söt miölk, 2 gulor och en ägge-hwita, litet såcker och et the-skedblad orange-watten, och låt henne sedan bliswa kall; då blandas ägge-miölken up med et skedblad fint stötte mandlar, 2 skedblad insyltadt pomerants-inkram och et godt skedblad smått skuren succat, hwilket röres wål tilhopa; sedan slås hon på det fatet hon skal wara, då

lågges

lägges klimpetals af den bubberten, som stannat på tennfatet, deruti, och garneras med insyltade pomerants-skal, skurna i strimlor.

## Äple-Creme.

Af 5 stora friska äplen kokas et hårdt mos med säcker och litet watten, som ställes sedan at kallna; derefter kokas up et halft stop söt miölk med et stycke hel canel, och afredes med sex äggegulor, och et skedblad fint hwetemiöl, som röres uti äggen: låt det koka under ständig wispning, til des det blifwer tiockt, då det slås uti en stenskål, och röres til des det blifwer kallt, sedan blandas äple-moset deruti, då det först blifwit rifwit genom durkslag; den hela canelen tages bort och lägges säcker deruti efter smak: när det anrättas, garneras antingen med succat, pomerants-skal eller säckerbröd.

## Dito på annat sätt.

Skala och rif 6 medelmåttiga äplen, blanda tilhopa 3 goda skedblad stötta säcker-skärpor uti et halft stop söt miölk, 2 ägge-hwitor och säcker efter smak, wispa det wäl och lägg de rifna äplena deruti, sätt på elden och låt koka under stark wispande tils det blifwer tiockt, då det slås uti et stenkäril: skulle det då ej wara wäl samlat, lägges litet mera fint stötta säckerskärpor til, samt små skuren succat, och röres til des det blifwer kallt; sedan anrättas det och siras ut med insyltade win- eller kiersebär.

## Äple-Mos med Grädda.

Skala äplen och kasta dem i watten, at de ej blifwa röda, rif dem på et refjärn, men akta at intet af kärnhuset följer med, och koka dem sedan med wål såcker, rif af det gula skalet på en citron och lägg dertil: låt mosen koka wäl, at han blifwer hård, och når han är kokad, formeras han som en fogel på fatet; giör ock en smal rand omkring af samma mos, som krusas efter behag; men fogelen späckes med succat och mandlar, skurne som späck-fläsk, en rad mandlar och en rad succat om hwart annat; då giöres snö-skum emellan foglen och randen på fatet, hwilket ser wäl ut; haf sedan söt grädda med såcker uti en skål, at bruka in på bordet når det skal ätas.

## Butter-Mos.

Wispa wäl et halft tiog ägg och et stop miölk, och sätt det sedan på elden, rör sakta med wispen tils det är wäl ystat; då slås det uti en säppsil, at waßlan rinner ifrån, sätt en panna på elden med smör til at skira, och når waßlan är wäl bortrunnen ifrån osten, tages et halft qwarter af det skirda smöret, och slås til den ystade osten, samt röres medan han är warm: då smöret är wäl inrördt, lägges dertil 6 lod fint stötte mandlar, hwaribland bör wara 4 bittra och 6 lod rifwit såcker: detta arbetas rätt wäl med en slef uti et diupt käril, at det ej blifwer grynigt; når osten är således wäl rörder och smidig tages en fin lärftslapp, och doppas uti watten, sedan lappen är urwriden, lägges han uti en spilkum, osten slås derpå och spilkumen

skakas

skakas så at osten sätter sig tilsammans: låt honom då stå öfwer natten, och stielp honom sedan utur, då späckes han med pomerants-skal eller succat och ätes med söt grädda, som slås uti fatet der han ligger, eller ock at hafwa snö-mos omkring, går ocksså an.

## Ost af hård-kokade Ägg.

Koka 20 färska ägg rätt hårda, och tag sedan gulan utur dem, hwilken blandas up med fint stött söt mandel, en god nåfwa säcker, det yttersta skalet rifwit af en eller 2 pomerantser, alt efter des storlek, och et stycke färskt smör, stort som et höns-ägg, hwarutur all sältan är wäl uttwättad. Detta alt stötes wäl tilhopa i en sten-mortel, at det ser ut som en smidig deg, och formeras sedan med en wåt träsked uti hwad façon som behagas: detta garneras med snö-mos och ätes med söt grädda. Men när intet färska pomerantser äro för hand, så tages 2 eller 3 skedblad insyltadt pomerants-inkram, och 1 eller 2 skedblad fint skurna insyltade pomerants-skal, hwilket blifwer ock rätt godt.

## Pistagie-Miölk.

Koka up et halft stop söt miölk, och lägg deruti sönderkramade säckerbröd, säcker och et halft skålpund skalade och fint stötta Pistagier: när det något har kokat, redes det af med 6 ägge-gulor, och då det är kokadt, lyftes det af elden och röres til des måsta hettan är afgången; sedan slås det på samma fat man wil hafwa på bordet, och då det är kallt, garneras med skållade Pistagier.

## Winbärs=bubbert.

Til et halft stop winbärs=saft, tages sex ägg, et och et halft lod sönderstötta hweteskärpor och säcker efter smak; detta alt hwispas wäl tilsammans och slås på et silfwer=eller tenn=fat, som sättes i ugnen, eller ock på en kokande watten=gryta med läck öfwer och eld deruppå; så snart det stannat, tages det af elden och ätes sedan kallt.

## Zelebubb.

Tag et halft stop tiock söt grädda, och lägg deruti fint rifwit säcker efter behag, och litet, färska rifna pomerants-skal, eller torra; sedan wispas det, efter en led, en fierdedels tima, utan uppehåld: då tages et halft qwarter Pontac, hwaruti kramas det sura af 3 pomerantser, hwilket sedan slås uti gräddan och wispas med hast omkring, och slås då på et fat; men om man wil hafwa det uti glas, så måste det tilredas 6 timar förut. Det kan ock tillagas på samma sätt af citron och renskt win i ställe för Pontac och Pomerantser.

## Zelebubb på annat sätt.

Tag et glas spanskt win eller sec, et halft stop söt grädda och säcker efter smak, wispa detta ihop som snö=mos, och slå på fat eller uti glas.

## En Miölk=Rätt af Ägge=Hwitor.

Til hwar ägge-hwita tages 2 skedblad söt grädda, något smått skuren succat i tunna tärningar, och til altsammans en god näfwa fint stött mandel, samt säcker efter behag; detta wispas wäl och låter

det koka up, sedan slås det på fat och garneras med pomerants eller citron-skal.

## Äple-bubbert.

Skala äplen och skär dem i tärningar, men akta at intet af kärnhuset följer med, tag sedan deraf et knapt halft stop, stek dem gulbruna uti en panna, med skirt smör; skär lika mycket hwetebröd i små tärningar, och stek det på lika sätt för sig sielf uti en annan panna med skirt smör; smörg sedan et fat med skirt smör, och så snart det stekta brödet och äplena blifwit kalla, blandas de tilhopa och läggas uti det smorda fatet; wispa sedan 3 ägg 2 skedblad rifwit säcker, litet fint stött canel, samt rifwit skal af en färsk citron, tilsammans med et halft stop söt miölk, slå det öfwer brödet och äplena i fatet, hwilket då sättes på en kokande watten-gryta, lägg et lock deröfwer samt glödande kol uppå; så snart denna bubbert fått litet stadga, så kan han anrättas med rifwit säcker öfwer.

## Sego-Gröt.

Tag ungefär et halft qwarter mer eller mindre Sego-gryn, efter fatets storlek, de twättas wäl och kokas sedan med hel canel och hela citron-skal, samt så mycket watten, at de blifwa wäl swälda, då wispas de litet med en wisp, så gå de sönder och samla sig bättre: det slås ock kiersebärs-saft deruti eller Pontac, så mycket at det får wacker färg, och säcker efter smak: låt det sedan koka, men rör wäl om, och när det blifwer som en hård gröt, så tages canelen och citron-skalen bort; men gröten slås

uti en spilkum och ställes sedan at blifwa wäl kall och styfnad, så at när han stielpes på anrättnings-fatet, han då ser ut som en Budding; då kan han garneras med nedanskrefne äggehwits-bubbert, hwilken skäres i smala rimsor och lägges sedan deröfwer i små nätta rutor; men neder omkring honom lägges snö-mos eller utkrusade citron-skifwor, och ätes sedan med söt grädda, som upblandas med säcker, hwilken slås uti en liten skål: denna gröt kan ock kokas lösare, då han straxt, när mästa hettan är afgången, slås på anrättnings-fatet och garneras sedan han är kall.

## Äggehwits-Bubbert til garnering.

Wispa tilhopa 4 äggehwitor, et halft qwarter söt miölk, litet orange-watten och säcker efter smak: slå det sedan uti et stort eller 2 små flata tennfat, som först äro wäl smorda med skirat smör, och låt det på eldfat stå til des det wäl stannar; då tages det ifrån elden och utskäres deraf antingen rimsor, snibbar eller nätta blad, och kan sedan dermed garneras allehanda slags röda eller mörka miölk-rätter. På samma sätt kan giöras gul Bubbert, men då tages 6 gulor til halfwa qwarteret miölk.

## Snö-Mos.

Tag mustig söt grädda och lägg deruti en liten bit säcker, wispa det sedan rätt wäl uti en kruka på en led, til des det blifwer som et skum, tag då wispen derutur och låt det litet stå; derefter tages skummet up med en sked och garnera miölkrätter dermed.

# Några sorter à la Glace.

Ehuruwål à la Glace är en mycket ohälsosam spis, så kan likwål icke underlåtas at deraf uptekna några slag för dem, som denna kylande maten änteligen wilja hafwa. När man den wil göra, så är dertil nödigt at hafwa följande former, hwilka göres af förtent bläck med täta låck, som til exempel en façon af en ost, hwilken är så giord som et stycke wore utskurit; äfwen äro och dertil tienlige formar i façon af fyr-eller trekantiga pyramider, som äro spitsiga åt den ena ändan, dock kunna formerna göras uti hwad façon som behagas; men til ägg à la Glace brukas formar af tenn, hwilka böra wara i 2 halfwor, och hafwa anseende inuti efter et rum af et stort höns-ägg, när de sammanläggas, men på den ena ändan af formen bör wara et trindt hål, när båda halfworne sitta tilhopa, så stort at en fin tratt kan sättas uti, när det skal brukas: af deße ägg-formar kunna 2 wara tilräckelige, emedan deße äro mer för utseende än at mycket äta utaf; dock kan et bord dermed fyllas til deserter, om så behagas både winter och sommar, för dem som hafwa is-källare; men härwid observeras, at sådana à la Glacer, som göras af bara bär-safter, må ej slås uti bläck-formar; ty då förlora de sin goda smak och färg, men til des bruk kan nyttias spits-glas, då dertil göres låck af gamla bly-dosor, som klippes i runda lappar, något widare än glaset omkring, men uti blyet klippes litet, rundt omkring, så at glaset dermed kan wäl betäckas, då den ena

biten tryckes hårdt ofwanuppå den andra rundt omkring glaset, som sedan omsmetes ganska wäl med följande præparerade wax.

## Præparerat Wax til à la Glace.

Tag 12 lod gult wax, 9 lod wäl uttwättat smör, och et och et halft lod harts; waret smältes först, sedan lägges smöret dertil och dernäst hartset, detta röres under smältningen, så at det blifwer wäl blandat: när alt är wäl smält, så tages det af elden, och röres tils det blifwer så mycket kallnat at man kan handtera det: då wätes et bord med watten, och det præparerade waxet arbetas derpå med händerna, til des det blifwer hel smidigt, så är det färdigt. Detta waret nyttjas til sådana former som ej hafwa täta läck.

## Ost à la Glace.

Tag hälften rått söt grädda och hälften söt miölk, i proportion af formens storlek, lägg deruti hel canel, skalet efter en citron tunnt afskurit, och säcker efter smak: låt det på jämn eld under stadigt rörande koka, til des det något tiocknar och får god smak; då slås det uti et sten-käril, citron-skalen och canelen tages bort, men miölken röres, så at ej något skinn får sätta sig ofwanuppå til des hon blifwer hel kall, då slås det uti ost-formen, läcket sättes helt tätt uppå, och formen sättes sedan uti en bytta eller stor koppar-kittel, samt betäckes både öfwer och under med wäl sönderstött is och nog salt; låt det sedan stå i källaren eller något annat kallt rum uti 2 eller halfannan tima, alt efter som formen

men är stor til; men när han stått en half tima, så tages isen af läcket samt rundt omkring, så långt at ingen ting kan falla deruti: då öpnas läcket på formen och röres något litet med en sked, så at det som blifwit frusit omkring bräddarne kommit midt uti, derefter sättes läcket uppå igen, och formen betäckes åter wäl med is och salt: när det då stått sin rätta tid, tages han upp och med en hast doppas i warmt watten, så loßnar osten, hwilken då stielpes på en saladiere och garneras med gröna blad, när sådant är för hand, samt gifwes straxt på bordet förrän det smälter: det är mycket brukeligit, at denna ost bör hafwa smak af orange, hwarföre deruti kan slås litet orange-watten, men då kunna citron-skalen slutas ute: til denna miölk kan brukas hwad form som behagas. Orsaken til rörningen medan det står och fryser är den, at à la glacen ej blifwer för hård, hwilket altid bör observeras när läcken ej behöfwa igensmetas och kunna öpnas.

## Snö-Mos à la Glace.

Wispa söt grädda med säcker efter smak til et hårdt skum, och slå litet kiersebärs- eller hallonsaft deruti, allenast så mycket, at det får en liten rödaktig färg; sedan slås det i hwad form som behagas, och låter det frysa på förenämde sätt.

## Creme à la Glace.

Koka up et halft stop söt miölk med hel canel, citron-skal och säcker efter smak, hwilket sedan redes af med 6 ägge-gulor; när det är kokat, så slås cremen uti et stenkäril, och röres til han blif-

wer wål kall; då tages citron-skalen och canelen bort, men cremen slås uti hwad form som behagas, at han skal blifwa frusen uti.

## Chocolade à la Glace.

Låg 8 lod rifwit chocolade uti et halft stop söt miölk, samt litet sönderstött canel och säcker efter smak, wispa altsammans wål tilhopa, och låt det sedan stå betäckt en tima; derefter silas det genom et tunnt kläde, och slås sedan uti hwad form som behagas, och låter det frysa.

## Ägg à la Glace.

Tag så många ägg som man har formar til, och koka dem hårda, tag sedan ut gulan, och arbeta honom helt smidig med en träsked, lägg deruti litet rifwit citron-skal, samt så mycket rätt tiock säcker-sirap at det får lagom sötma, men at ej gulan deraf blifwer för tunn: formera sedan deraf gulor igen, så stora som de tilförene warit, och lägg en uti hwardera formen; sätt sedan båda halfworne af formen tilsammans, och smeta wål omkring kanterna med det præparerade waxet, men lemna det trinda hålet öppet: haf då tilreds wispad söt grädda med säcker och litet orange-watten efter smak, samt et halft thé-skedblad gummi dragant til hwart ägg, som förut blifwit wål upblött uti watten, så at det ser ut som et gelée: denna samman wispade gräddan fylles uti den tilhopsatta ägg-formen genom en tratt, så mycket, at han blifwer full, sedan täppes hålet wål igen med waxet, som rundt omkring öpningen bör wara ganska hårdt tilsmetat

smetat; derefter lägges formerna uti en bytta, tillika med sönderstött is och wäl salt både öfwer och under; men byttan ställes i källaren, eller i et annat kallt rum, och röres deruti med en trä-slef eller käpp alt stadigt om, både is och formar, inemot trefierdedels timar: då skrapas waxet af formerna och de doppas uti warmt watten, bara så mycket, at de loßna; derefter stielpes de frusna äggen utur och sedan anrättas.

## Kiersebärs-saft à la Glace.

Krama saften utur färska kiersebär och sila henne genom härduk, men stöt kärnorna och slå litet watten derpå, sedan wrides all musten utur genom en tät härduk, så at wattnet får god smak af kärnor; blanda det tilhopa med kiersebärs-saften, och giör det smakeligit med säcker, sedan slås det uti glas, och det betäckes wäl med bly-läck, som i början af à la glacer står beskrifwit, och smetas wäl igen med waxet: glaset sättes sedan uti en bytta, med sönderstött is, och wäl salt öfwer och under, byttan ställes då uti et kallt rum, at stå en tima eller något mera, alt efter som glaset är stort til; men under den tiden runkas litet på byttan då och då, ty bör man laga, at glaset kan stå stadigt deruti: när detta skal anrättas, så doppas et linne-kläde uti warmt watten, hwarmed glaset omstrykes, så loßnar det ifrån; då aftages läcket och à la glacen stielpes utur på en saladiere.

På samma sätt kan giöras af Hallon-saft, men kiärnorna nyttjas då intet, utan allenast blandas up med säcker efter smak.

# Några tilredningar af Ägg.

## Förlorade Ägg.

Låt watten koka up uti en castrull, och slå sönder ägg deruti, det ena efter det andra, men håll up litet emellan, så at de intet fastna tilhopa, ej eller må för många läggas uti på en gång, så at de ligga för trångt, utan hafwa godt rum bredewid hwarandra: låt det sakta koka, så förlora de ej sin form, men så snart hwitan blifwer stadgad, så tages de nätt up med en sked och läggas bredewid hwarandra på et fat: när så många ägg äro på detta sättet kokade som behöfwes, så putsas de nätt rena ifrån alt det som ser rifwit ut; lägg dem sedan i god ordning på anrättnings-fatet, och slå en win-sauce deröfwer, på samma sätt kokad som sauce til Rußin-Budding. Han kan ock först slås i fatet, och sedan äggen läggas derpå: men wil man hafwa corinter uti saucen, så kokas de först uti watten, til des de blifwa wäl swälda.

## Förlorade Ägg på fat.

Smörg et fat rätt wäl med smör, och slå så många ägg deruti, som är nödigt, det ena bredewid det andra, sätt fatet på et eldfat, och låt det stå til des äggen blifwa stannade, då tages fatet af elden, och slås en anjovis-sauce öfwer äggen, sådan som ibland fisk-saucer står beskrifwen.

## Förlorade Ägg med Kräftor.

Tag kräft-stiertar, murklor eller champignoner, och

och förwälda kron = ärtskäcks-rofwor, hwilket alt-sammans skäres uti nätta strimlor, och giöres deraf en fin Ragou, på följande sätt: Låt litet smör och miöl wäl fräsa tilhopa uti en castrull, slå sedan en slef kiöttsäppa eller watten dertil, rör om och låt koka tilhopa: när saucen blifwer samblig, så läg-ges alt detta förenämda deruti, samt rifwit mu-skott, hackad persilja, salt och så mycket kräft-smör, at saucen blifwer lagom röd; låt detta på sakta eld stå at stufwas tilsammans: emedlertid förloras äg-gen och putsas wäl. När de skola anrättas, så slås Ragouen uti fatet och äggen läggas derpå, eller kan han slås öfwer dem, hwilket som hälst behagas.

## Förlorade Ägg med Couli af Kycklingar.

Tag en stekt kyckling och flå af det bruna skinnet på bröstet, skär sedan af alt bröst-kiöttet, hacka det helt fint och stöt det uti en mortel, så at det blifwer smidigt; sedan stötes skråf, wingar, lår samt det afflådda skinnet hel fint; och lägges uti en liten gryta, at något brynas med litet smör, men röres wäl om; då det blifwer gulbrunt, så slås derpå 2 eller 3 slefwar kiöttsäppa eller watten: låt det koka med 2 eller 3 persilje-rötter, en skifwa af en skinka och en skärrad lök. När coulin blif-wer wäl mustig och har god smak, så silas han ge-nom en hår=sil, då lägges det stötta bröst=kiöttet deruti och röres wäl om, sedan wrides det genom en hår=duk, så at all musten går wäl utur kiöttet; derpå slås coulin uti anrättnings-fatet, och saltas efter smak; fatet sättes då på eldfat, och deruti

slås så många ägg, som äro nödige, det ena bredewid det andra, och så snart de blifwa stannade, så gifwes det på bordet. På samma sätt kan giöras af Hierpar.

## Förlorade Ägg med Silleri.

Tag 2 eller 3 stånd Silleri, skala och skär dem i små nätta stycken, och stufwa dem sedan på samma sätt, som Silleri bör stufwas; derefter slås det uti anrättnings-fatet, och lägges förlorade ägg der ofwanuppå, samt garneras med hårdkokade ägg, som skäras i små klyftor, hwilka läggas emellan de förlorade, eller hackas de hårdkokade äggen fina, tillika med litet persilja, som strös öfwer, och sedan gifwes på bordet.

## Förlorade Ägg en Sallade.

Twätta et eller 2 stånd Silleri, och koka dem miuka uti watten, sedan skalas de, skäres i skifwor och läggas i god ordning på anrättnings-fatet, då förlorade ägg läggas deruppå, så många som behöfwes; hacka 6 eller 7 anjovissar, sedan benen äro borttagne, och et godt skedblad capris helt fint, blanda det med olja och ätticka, och slå sedan öfwer äggen, så kunna de anrättas. När så behagas, kan inlagda röbetor brukas i stället för Silleriet; men då skäres ock något af röbetorne i tärningar, och lägges ibland saucen, som slås deröfwer. Förlorade ägg kunna ock lagas på samma sätt, som kokade ägg en sallade.

## Kokade Ägg en Sallade.

Koka färska ägg så mycket, at hwitan blifwer wäl stannad, låt dem sedan ligga uti kallt watten til des de äro kalla, då de skalas hel nätt, så at ej hwitan blifwit rubbad; sted hwetebröds-skifwor på halster, lägg dem sedan på en salladiere, och de skalade äggen derpå; tag benen utur anjovis, och skär kiöttet uti smala rimsor efter längden, lägg dem uti nätta rutor öfwer hwart ägg, blanda sedan tilhopa olja och ättika, och slå öfwer altsammans, hwilket bör wara så tilräckeligit, at brödet som ligger under äggen kan blifwa miukt deraf; derefter kunna de anrättas.

## Ägge-Röra.

Slå sönder så många färska ägg, som är nödigt. wispa dem wäl, och lägg deruti litet fint hackad persilja eller fint skuren gråslök och salt; lägg litet smör uti en castrull eller panna, och låt det på elden smälta, slå sedan de wispade äggen deruti, men sätt anrättnings-fatet i spisen, så blifwer det warmt, och pannan med äggen på frisk glöd, men så fort äggen stadna wid botten, så tages det tiocka wäl up ifrån botten, och lägges på fatet: således fortfares så länge något är igen. Det observeras, at man ej låter det blifwa för hårdt, och när det tiocka tages med skeden up, så hålles hon som det skulle skrapas derifrån, det skadar då intet om litet af det tunna följer med; gif det på bordet medan det är warmt.

## Ägg-röra med Sparis.

Skär sönder Sparisen, som stora ärter, så långt han är mör, sedan kokas han lagom miuk i kärt watten med litet salt, och derefter slås på durkslog: när watnet är wäl afrunnit, så lägges han uti wispade ägg, och deraf giöres sedan äggeröra på wanligit sätt, men salt förgätes ej.

## Ägg-Fricassé.

Koka et ägg, så hårdt, at gulan wäl stannar, sedan skalas det, och gulan lägges uti en castrull, då deruti röres med en trä-sked, til des han blifwer helt smidig; tag sedan et godt halft qwarter söt miölk och slå derpå, men bara litet i sänder, och rör wäl om, at det ej synes några klimpar; då sättes det på elden at litet koka, med fint hackad persilja, rifwit muskott, och så mycket smör som et halft höns-ägg; koka emedlertid 6 eller 8 ägg så hårda, som til sallade, och då de äro kokade och litet legat i kallt watten, så skalas de och skäras i små nätta klyftor, och derefter läggas in god ordning på fatet: under det at detta giöres, så redes den kokade miölken af med 2 rå ägge-gulor, hwaruti slås litet citron-saft, säcker och salt efter smak. Denna sauce slås sedan öfwer äggen, så kunna de anrättas.

Några

# Några sorter supande Mat af Miölk-rätter.

## De Käril, som tienligast äro at koka nedanskrefne Rätter uti.

Ehuruwäl miölk-mat kan kokas både uti koppar-järn-och sten-grytor, så äro dock gutna järn-grytor eller pannor de bästa, emedan miölk-mat gierna wil fästa sig fast, hwaraf de förtenta koppar-kiärilen fara illa, när de skola rengiöras; då deremot järn-grytor tål bättre och giör åfwen så hwit mat, när de hållas rena.

## Miölk med Ris-Klimpar.

Et qwarter söt miölk sättes på elden uti en liten guten järn-panna, dertil lägges rifna citron-skal och säcker efter smak; men när miölken kokar up, så wispas deruti så mycket ris-miöl, at det blifwer som den hårdaste deg, då miölet deruti en stund blifwit wäl kokat och utswält; men under kokningen arbetas degen ganska wäl, med en tråsked på elden, til des det loßnar ifrån pannan, som då tages af elden, och röres straxt deruti 5 ägg, men allenast et i sänder, hwilka ganska wäl inarbetas, så at smeten blifwer helt smidig och jämn; derefter sättes en gryta på elden, med en kanna söt miölk, och när hon kokar up, så doppas en tråsked deruti, hwarmed tages små klimpar af smeten, och lägges i den kokande miölken, men litet af smeten lämnas, då dertil slås en slef af samma miölk: detta wispas tilhopa och slås sedan uti grytan, samt låter det sakta

ta koka til des klimparna blifwa kokade, så kan det anrättas och öfwerströs med sammanblandad stött canel och såcker, hwilket är tienligt på all miölkmat.

## Miölk med Mandel-Klimpar.

Tag 8 lod stött mandel, deribland 10 bittermandlar, altsammans skällas och stötes helt fint med några droppar söt miölk, så at han ej oljar sig; när mandelen år fint stötter, blandas han up med 4 ägg, 5 lod rifwit bröd, 2 skedblad rifwit såcker, och 2 skedblad smält smör: rör det wäl tilhopa, och låt emedlertid en kanna söt miölk koka up, då doppas en tråsked i den kokade miölken och tages små klimpar af mandel-smeten, som lägges uti miölken, hwarmed continueras så länge något är igen af smeten; men låt miölken koka helt jemt och smått, så at klimparna ej gå sönder: uti miölken kan läggas litet rifwit bröd, så mycket, at hon deraf blifwer samblig, och då klimparna äro igenomkokade, hwilka kunna täla ungefär en fierdedels tima, så kan det anrättas.

## Stänk-Miölk.

Wispa 2 ägg med 2 skedblad söt miölk, litet såcker och så mycket godt hwetemiöl, at det ringlar sig efter wispen när han lyftes up; låt en kanna söt miölk koka up, doppa wispen uti äggen och wänd om honom rundt omkring öfwer söden i den kokande miölken, så at smeten dryper af wispen, och det blifwer som små klimpar, och när ej mera är uti wispen, så doppas han åter i smeten, och wändes omkring öfwer den kokande miölken: således

således continueras så länge något är igen; men då röres miölken sakta om med en slef, och sidst tages litet af den samma miölken, som slås uti kärillet, derest smeten har warit, och röres wäl om med wispen, hwilken sedan slås til det andra i grytan, och låter det koka til des klimparna bliswa kokade, och miölken samblig, så anrättas hon.

## Chocolade-Miölk.

Koka up söt miölk och lägg så mycket riswit cholade deruti, at hon bliswer lagom mörk, låt det litet koka med et stycke canel, och säcker efter smak, red sedan af med 4 eller 5 ägg, alt efter myckenheten af miölken, så at hon bliswer lagom tiock, då hon anrättas med stekta hwetebröds-skiswor i fatet. När ej chocolade är för hand, så kan sådan miölk kokas af godt hwetemiöl, hwilket lägges uti en wäl ren pankaks-panna, och brynes helt brunt, men röres flitigt, så at det ej brännes: när miölken kokar up, så wispas af detta miölet deruti, så mycket som färgen kan tåla; låt det sedan litet koka med et stycke canel, 3 eller 4 hela neglickor och säcker, red sedan af med så många ägg, som är nödigt, at miölken bliswer lagom tiock, hwilken derefter anrättas äfwen med stekta hwetebröds-skiswor: och strös sammanblandad stött canel och säcker öfwer; men de hela näglickorna och canel-stycket tages bort.

## Biscuit-Miölk.

Koka up en kanna söt miölk, och lägg deruti 22 fint stötta biscuiter, och låt det koka jämt til des det bliswer sambligt, då det sedan anrättas med

stekia

stekta hwetebröds-skifwor på halster. Om man wil spara en del af biscuiterna, så kan i det stället läggas rifwit hwetebröd, då blifwer miölken ej så söt, hwilket för somliga torde wara mer smakeligt. Deße biscuiter äro bruna til färgen, och fås hos Såcker-bagare.

## Miölk och Bröd.

Tag en simbla eller et stycke hwetebröd, och skär deruti helt diupt i fyrkantiga rutor, som stora tärningar, dock så, at ej brödet faller sönder; deruti slås så mycket smält smör, at brödet blifwer wäl fuktigt, sedan sättes det på halster eller i en ugn, som har swag wärma, och låter det stå, til des smöret blifwer wäl indragit, men aktas noga, at det ingalunda brännes: emedlertid kokas up en kanna miölk eller något mera, alt efter brödets storlek; låter henne litet koka med et stycke hel canel och citron-skal, til des hon deraf får smak, och kårt förån det då skal anrättas, så lägges brödet först i miölken, men tages straxt up och lägges i fatet, då derpå slås litet miölk, och låter det stå, til des brödet blifwer utswält, så slås all miölken uti, men canelen och citron-skalen tages bort, och strös öfwer sammanblandat stött såcker och canel, när det gifwes på bordet. Glöm ej at salta miölken efter smak.

## Ägg-Miölk.

Til en kanna söt miölk tages 4 eller 5 ägg, som wispas med ungefär 2 små skedblad godt hwetemiöl, låt miölken koka up, och slå litet deraf til äggen; som wispas wäl och slås uti grytan, samt

under stadigt wispande kokas til des det något tiocknar och blifwer kokat: då lyftes det af elden, wispas litet, och saltas efter smak; sedan anrättas med stekta hwetebröds-skifwor, samt beströs med säcker och canel.

## At giöra Nudler.

Slå sönder ägg och giör deraf en deg med godt hwetemiöl, så hård som han kan blifwa, kafla honom sedan ut på bordet med bakelse-kaflan, det tunnaste som möjeligit är, hwarefter han skäres i 2 twärfingers breda rimsor, som beskrykes med miöl, och lägges några uppå hwarandra; då skäres deraf på twären de finaste strimlor, som möjeligit är, hwilka lägges på papper och torkas wäl på en warm kakel-ugn eller bak-ugn, deräst är mycket swag wärma, så kunna de conserveras uti bläck-dosor hela året; ty om de förwaras uti trä, så få de smak deraf.

Deße Nudler kunna ock giöras af bara äggehwitor på samma sätt, när man wil bruka gulorna til något annat; de kunna äfwen brukas til miölkmat och kiött-säppor, på samma sätt som macaron-gryn.

## Ägge-Gryn.

Slå sönder 3 eller 4 ägg och arbeta deruti så mycket godt hwetemiöl, som möjeligit är; knåda degen på bordet med miölet, så at han blifwer ganska hård, hwarefter han kaflas ut hel tunn; låt honom derefter ligga 2 timmar på bordet, at få liksom en torka, då han hackas med kål-knifwar hel fin,

och sållas sedan genom gryn-såll eller durkslag, samt torkas och förwaras på samma sätt som nudlerna. Af deße gryn kan kokas wälling, och åfwen deraf läggas på kiött-såppor, när så behagas.

## Sego - Wälling.

Twätta grynen rätt wäl med warmt watten, så at de ej smaka unkna, koka dem först i watten; men när de läggas uti, så wispas de, eljest klimpa de sig, och när watnet är inkokat, så slås miölken uppå, och låter den på jämn kål-eld koka, til des wällingen blifwer samblig; observeras, at kort förrän det anrättas, så lägges deruti en liten bit smör och säcker efter smak. Deße gryn tåla at koka 2 timar, och mättet härtil är et rågadt jungfru-mått med Sego til en kanna söt miölk; grynen kokas först uti et halft stop watten.

När gryn sålunda först kokas i watten, ehwad sort det ock är, så kan mindre miölk nyttjas, än när de läggas i den upkokade miölken, och blifwa derföre lika goda.

## Maccaron - Grynwälling.

Til en kanna söt miölk tages 4 lod wäl wägit Maccaron-gryn och et halft stop watten, hwaruti de först böra kokas; sedan slås miölken uppå och kokas til des det blifwer sambligt, hwilket tål 2 goda timar, men röres deruti som oftast: kårt förrän det anrättas. lägges deruti en liten bit smör och säcker efter smak.

## Risgryns-Wälling.

Til en kanna söt miölk tages en wäl rågad jungfru eller 8 lod risgryn; grynen rensas och twättas ganska wäl, samt kokas först uti et halft stop watn, sedan slås mjölken uppå och låter dem i 2 timar koka på jämn kål-eld, samt röres deruti som oftast men kårt förän de anråttas, så lägges en liten bit smör uti och såcker efter smak.

## Pärlegryns Wälling.

Til en och en half jungfru pärlegryn tages et stop watn och 10 qwarter söt miölk, grynen twättas wäl och kokas först i watnet, och när det är inkokat, så slås miölken dertil, och låter det koka på jämn kål-eld, men röres uti som oftast, samt lägges deruti smör och såcker, på samma sätt som i den nästföregående: deßa gryn tåla at koka 3 timar. Uti denna så wäl som i Sego-wälling kan brukas corinter, hwilka först rensas, twättas wäl och torkas med linnekläde; sedan kokas de för sig sielfwa uti en förtenter koppar-panna, til deß de blifwa wäl utswälda, och watnet mäst inkokat, då de slås uti wällingen: kårt förän det anråttas, då bör ej mera watn wara på dem, än det ock kan slås dertil; til denna proportion miölk och gryn är 24 lod corinter lagom: men til den föregående Sego-wällingen, då deruti behagas corinter, så kan 16 lod wara nog.

## Smör-Gröt.

Til en kanna söt mjölk tages et stycke smör, ungefär så stort som 2 gås-ägg, låt miölken koka up,

och lägg smöret uti en annan gryta; då det är smält och börjar koka, så wispas deruti så myckel godt hwetemiöl, som någonsin är möjeligit ock smöret kan taga til sig: när det då stått så länge på elden, under stadigt rörande med wispen, at all rå-heten är utur miölet, men aktas noga at det intet blifwer brunt, så slås af den kokande miölken en slef i sender dertil, under et starkt wispande, så at det ej blifwer klimpigt, då således continueras med miölkens tilökning til des gröten blifwer lagom tiock och wål kokad; då saltas han efter smak och straxt anrättas. På samma sätt kan kokas smör-gröt med watten och siktmalit rågmiöl.

## På annat sätt Kiersebärs-Såppa, som blifwit glömd bland Såppor.

Twätta torra kiersebär och kroßa dem sedan något uti en sten- eller trä-mortil, hwarefter de kokas helt miuka med så myckel watn som behöfwes til såppan; sedan silas hon genom hårduk eller hår-sil, och kramas wål all musten utur bären: låt den affilade såppan derefter litet koka, och giör henne smakelig med litet win och såcker, så kan hon anrättas med råstade hwetebröd-skifwor, och öfwerströs med sammanblandat stött canel och såcker.

Kiersebärs såppa kan åfwen kokas af kiersebärs kiött eller saft, men då behöfwes ej win deruti, allenast hon får stark smak af bären. NB. All musten kokas först utur kiersebärs-kiöttet i watn, och förfares dermed på lika sätt, nämligen, at han silas genom hårsil och giöres söt efter behag. Kiersebärs

sebärs-såppa är bäst at koka uti stenkäril, så behåller han sin goda färg: på denna såppa kan ej mättet så noga upteckcnas, utan när hon får mustig smak af bären, så är hon god; dock kan et godt qwarter torra kiersebär wara mäst tilräckeligit för 10 personer. Af swiskon kokas såppa på samma sätt, dock utan at stöta dem sönder, allenast låta dem wäl få koka i watn, och at utur dem kramas all musten, när de silas, samt då hon är silad, låta henne litet koka med något citron-skal, och giöres smakelig med win och säcker efter behag, hwarefter sedan anrättas med råstade hwetebröds skifwor.

# Allehanda Geleer.

## Citron-Gelee.

Til 10 ägge-gulor tages saften af 12 citroner, men det gula skalet rifwes allenast af 6, då saften silas och röres wäl tilsammans med äggen, sedan tages 3 skedblad renskt eller franskt win, det gula skalet lägges därtil och sättes på glöd: detta röres alt jämt med en sked til deß det pöser wäl up, och när det synes blifwa tiockt, så är det färdigt, hwilket då kan brukas både på fat och uti glas, alt efter behag.

## Hiorthorns-Gelee.

Til trefierdedels skålpund hjorthorn tages 3 holfstop bruns-watten, som slås uti et sten-krus, hwilket giöres wäl täpt med en korck, och sättes i

en kittel med wattn, samt låter det koka i 6 timar; sedan tages det af elden och silas genom en serviete uti et förtent koppar-käril, som är wäl rent; då lägges deruti 2 lod canel, skalen efter 4 citroner, 20 lod fint såcker och 8 wäl wispade ägge-hwitor, då kärillet sättes på frisk eld, at det kokar snart up, sedan tages det af elden, at söden lägger sig wäl och sättes åter dit at koka up: sålunda sker det 3 gånger; men när det tredie gången är aflystat, så slås deruti et halft stop sött och et halft stop renskt eller franskt win, samt et qwarter citron-saft, som ock kokar tilsammans 3 gånger på föregående sätt; emedlertid bindes en serviette med alla hörnen wid fötterna på en up och nedwänd träſtol, och sättes en porcellains eller silfwerskål under serviet-ten, och slås altsammans deruti, som man låter rinna så fort det kan; men tages undan ungefär så mycket som en the-kopp, eller det som ej är blanckt och slår det i servietten tilbaka, sedan brukas det på fat eller i glas, hwilket som behagas. Den som wil göra någon del deraf rödt, så köpes röda lappar på Apothequet, som lägges i skålen och låter det warma geleet rinna derpå. Om ej något krus finnes at koka uti, som wäl kan täppas, så tages en wäl förtent kittel, med tätt läck, men proberas då, när det kokat et par timar, om det stadnar, skulle watnet wara förmycket borttorkat, så ökas mera til och kokas på nytt, til des man finner wid pröfwandet at det är lagom hårdt. Om man ej har sött win, så tages et skålpund såcker. När det kokas uti krus, på föreskrifne sätt, så blifwer det nog löst, men wil man hafwa det hårdare, så kokas det 8 timar, alt som det behagas hårdt til.

Kalf-

## Kalf-Gelee med Mandel.

Tag hufwudet samt alla fyra fötterna af kalfwen och lägg dem i watten, at blodet drages wäl utur, sedan kokas häret af, och lägges åter i watten, at de blifwa wäl hwita, då kokas det til des geleet stannar, som man finner när det proberas med en liten droppa i en sked, och sättes at swalna; är det då styfnat, så silas geleet af och skummas bort det feta, som ofwanuppå står, samt ställes sedan at swalna öfwer natten: då tages hel nätt bort den öfwersta hinnan och tages en del af geleet, samt litet mjölk, som kokas up med några bitar hel canel, 3 a 4 små cardemummor, det gula skalet af en citron, säcker efter smak, och 2 händer fulle skalad och fint stött mandel, med 3 eller 4 bitter mandlar ibland. När det då kokat något, at det smakar af krydderna och mandelen, så silas det igenom en serviette, men wrides wäl musten utur mandelen, sedan slås det i hwad form man behagar, at kallna uti; skulle de ej släppa när man wil slå utur formen, så hälles det litet öfwer wärmen; när det anrättas, så garneras det med snömos eller insyltade pomerants-skal och ätes med söt grädda, som är säcker uti.

## Rödt Gelee af Kalf.

Tag åter en del af samma gelee, som ej är utblandat, och lägg det uti en förtent samt wäl ren gjord castrull, tillika med något hel canel, det gula skalet af en citron, et godt stycke säcker och 4 til hårdt skum wispade ägge-hwitor, sätt det på frisk eld, at det kokar hastigt up; då lyftes det straxt af

och låter söden wäl lägga sig: således continueras 3 gångor, så snart det sista gången är afskyftat, så slås så mycket barbaris-saft uti, at det får god färg, och sättes åter på elden, samt lyftes derifrån når det kokar up, som förr skedt är 3 eller 4 gånger; bind emedlertid en serviette med alla hörnen wid fötterna på en up och nedwänd trä-stol, sätt en ren skål under servietten och slå geleet med altsammans uti honom: sedan förfares med detta som det föregående.

## Chocolade Gelee af Kalf.

Tag det öfriga oblandade geleet, som är igen, fast det är litet grumligt på botten, och sätt det på elden uti en castrull med hel canel, säcker efter smak, citron-skal och så mycket rifwit chocolade, at det blir en mörkbrun färg, låt dermed koka, at det får smak af det tillagde; då canelen med citron-skalen tages bort, och slås sedan uti hwad form som behagas.

NB. Den som behagar allenast en sort af de 3 upförde kalf-geleer, behöfwer icke fördela saften, så wida man ej will tillaga efterföljande skinck-gelee.

## Gelee, som liknar skuren Skincka.

Dertil måste man hafwa deße 3 ofwanstående sorter tilreds kokade; men om det endast härtil kokas, så bör det wara hårdare än som eljest behöfwes, som sker då man låter hufwudet och fötterna koka något längre: det röda blandas up med så mycket barbaris-saft när det kokas, at det får en riktig köttfärg, och är ej nödigt at det är så mycket

klart;

klart; utaf detta röda geleet slås först uti en stor spilkum, så högt som köttet är bredt på en skinck-skifwa och låter det stelna: sedan tages det hwita mandel geleet, som göres wäl hwitt med söt miölk; men skulle det derigenom blifwit något löst; så kan det redas af med några korn hwit stärkelse, som blötes up med litet söt mjölk och röres deruti, hwilket giör den nyttan, at det liknar mera fläsk; när det då är kokat, låter man det så mycket swalna, at det börjar tiockna, då slås det ofwanuppå det röda i spilkummen, så högt som fläsket är på en skinck-skifwa, och låter det sedan stelna: derefter wärmes chocolade-geleet up och slås derpå, men ej förän det begynner at tjockna; af det slaget slås ej mera uppå, än som swålen är tiock på skinckan; när det då har stått, så at altsammans är hårdt, och man wil det anrätta, så tages det up på det sättet, at man skär med en silfwer-sked, som första gången doppas i wattn, twärt åt botten, så at man får dem hela up som skinck-skifwor, och lägges up, på samma sätt som skuren skincka på porcellains-fat: härtil kan man hafwa tilreds söt grädda med säcker uti en skål, om så behagas.

## Ägg-Gelee.

Tag et halft stop gelee, som är kokat af kalf-hufwud eller fötter, hwilket ej bör wara hårdare än at det wäl stannar, och låt wäl koka up med et stycke hel canel, och säcker efter smak; red sedan af med 12 ägge-gulor, hwaruti slås et halft skedblad orange-wattn, och wispas til des det är upkokat; tag då canelen bort, wät formen som det skal

 wara

wara uti, och slå altsammans deruti; når det år wål kallt och stannat så stielpes det på fatet och siras ut med snömos eller utkrusade citron-skifwor, då det ätes med söt grädda, som upblandas med såcker.

## Chocolade-Gelee med Ägg.

Tag et halft stop gelee, som år kokat af hjorthorn eller kalf-fötter, och lägg deruti 8 lod rifwit chocolade, såcker, et stycke canel och citron-skal, låt dermed litet koka til des det får en god smak; sedan redes det af med 10 ägge-gulor, men wispas wål at det ej skär sig, til des det kokar up, då slås det uti en spilkum, som först år doppad i watten, men canelen och citron-skalen tages bort; när det stått så länge, at det blifwer wål kallt och stadnat, kan det stielpas på fat och garneras med utkrusade citron-skifwor, eller ock slås söt grädda omkring, som år blandad med såcker, hwarmed det sedan ätes.

## Pomerants-Gelee.

Tolf lod hjort-horn sköljes wål och lägges uti et wål rengjordt ten-stop, derpå slås et halftstop godt bruns- eller källe-wattn, och tennstopet klistras wål omkring läcket med råg-deg; derefter sättes stopet uti en wattn-gryta, och låter det i 10 timar jämt koka, när watnet förminskas uti grytan, så spädes mera til af siudhett watten, så at ej grytan afstannar; men bör noga observeras, at ej watnet som år i grytan kommer up til degen, så at stopet deraf får någon öpning; när detta kokat sin

fulla

fulla tid, så silas geleet, som är i stopet, genom et tunt kläde och ställes at kallna; emedlertid tryckes saften utur wäl mogna pomerantser, som sedan kramas genom en här-duk, hwarefter då brukas denna proportion: at til et qwarter saft tages et qwarter fint säcker, som är rifwit och siktat genom härsikt, då säckret smältes uti saften och slås dertil något drygare än et jungfru-mått af hjorthorns geleet; deruti lägges ock något af citronskal, skurit uti fina strimlor, sedan sättes det på läg-eld, at det kokar hastigt up, och när det siuder wäl, lyftes det af elden, och då skummet lagt sig wäl ofwanpå, skummas det hel nätt utaf; sedan sättes det åter på elden och göres på samma sätt 3 a 4 gånger; derpå slås det uti en glas-burck, som är wäl warm, så spricker han ej: när det då stått til andra dagen, så lägges waxat papper hårdt neder til geleet, och bindes öfwer burken annat papper, hwaruti stickes små häl med en knappnål, så häller det sig hela året, när det står uti et kallt rum: brukas i glasskålar, som andra syltsaker, då deraf tages med en sked.

## Äple-Gelee.

Skala och skär äplen i tunna skifwor, men akta at ej något af kärn-huset följer med, sedan kokas de straxt uti en malm-gryta med så mycket wattn, at det ej fäster sig til bottn, förr än äplena få sätta sig, och läter dem under stadigt rörande koka til des de aldeles gå sönder och blifwa som en mycket tunn gröt, då slås de uti en tunn serviette, som hänger så, at äple-musten kan rinna ut; sedan

måtes med et glas lika myckfet rifwit såcker som åple-must, det blandas tilhopa och kokas uti en malmgryta på frisk eld; låt det få 4 a 5 upsiudningar, men afskyftes emellan hwarje gång: kårt förr än det blifwer fullkokat, så lägges deruti fina strimlor skurna af färska citron- eller pomerants-skal, som förut äro kokade mjuka i watten, och om ej äplena gifwa nog syra, så kramas litet citron-saft deruti; när det då är fullkokat, hwilket grant kan synas på skummet som aftages, at det wäl stannar, så göras glas-burkar wäl heta, och geleet slås deruti, som ej öfwerbindes för än andra dagen: detta gelee kan göras af borstockar- eller andra lösa och saftiga äplen.

## Kiött-Gelee.

Tag et gammalt höns, som är wäl rengiordt, en bog af en kalf-fierding, 4 stycken rengjorda kalf-fötter och 8 lod raspat hjorthorn; låt detta koka uti en kittel, som har täpt läck och är wäl förtent, med så mycket watten, at det står öfwer köttet, men skummas wäl wid första upkokningen; sedan lägges läcket på kittelen och låter koka tils hönset går sönder, då silas geleet genom en säpp-sil och låter det stå at blifwa kallt; sedan tages alt det feta wäl utaf som ligger ofwanuppå, och det klara geleet tages up, men aktas, at intet grummel följer med, som lagt sig til botten: geleet upblandas med litet citron-saft och såcker, samt upkokas på samma sätt med ägge-hwitor, som hjorthorns gelee, och sedan afsilas. Detta gelee plägar brukas för siukt folk.

Alle-

# Allehanda Sylt-Saker med Säcker.

## At sylta hela Pomerantser.

Lägg hela pomerantser uti ström- eller sjö-watten, och när de der legat en dag, kokas de uti nog wattn til des de blifwa så mjuko, at man kan sticka et halmstrå igenom dem, som intet kröker sig, och så snart någon blifwer så mjuk, tages han up och lägges uti kallt watten; på det sättet förfares dermed tils alla äro kokade, emedan de ej tåla lika mycket, låt dem sedan ligga 7 dagar i watten men ömsas deraf hwar dag friskt på dem; derefter tages de up och skäres et litet hål i den ändan der stielken sutit; då stickes här och der uti skalen med en stor nål, och de läggas sedan på et linneklåde litet ifrån hwarandra; emedlertid kokas en tiock säcker-sirap, som är tilräckelig at stå öfwer pomerantserne, hwilken skummas rätt wäl; pomerantserne läggas då uti et diupt stenfat och sirapen slås kokhet derpå; låt dem dermed stå några dagar, men röres om en gång hwar dag; när sirapen blifwer tunn, hälles den utaf och kokas med mera säcker, samt skummas wäl och slås åter kokhet på pomerantserne: således continueras några gånger til des man ser at de äro rätt klara, dock behöfwes ingen tilökning med säcker, om icke sirapen blifwer tunn: den sidsta gången som han slås uppå, kan man sila honom genom hårduk eller en tunn linnelapp: när det då har blifwit kallt, conserveras de uti en glasburck med waxat papper, hwilket klippes hel rundt, som en liten botten, och lägges neder på syltet, sedan

dan bindes papper öfwer burken och stickes deruti täta hål med en knappnål.

Gröna pomerantser, hela citroner och skal, syltas på samma sätt, allenast med den skilnad, at skalen ligga ej mera än tre dagar uti watn, och wid des aftagande observeras, at de behålla sin tiocklek och straxt kastas i watten.

## Pomerants-Inkram.

När skalet är tagit af pomerantserne, så rensas inkramet nätt ifrån alla kärnor och hud, som sitter omkring hwar klyfta, men aktas, at det ej går för mycket sönder; när alt inkramet är således ränsat, tages litet drygare säcker, än inkramet wäger, hwaraf kokas en tiock sirap med litet watten, som skummas wäl, och när han är hel klar, lägges inkramet deruti tillika med mjukt kokade citronskal, hwilka böra wara skurne i små fina strimlor: låt detta på sakta eld koka jämt, men skummas wäl och röres om ibland, så at det ej fäster sig til botten, och när det då kokat så länge, at det ser hel klart ut, så slås det uti glasburk.

## Pomerants-Inkram på annat sätt.

Sedan skalet är borttagit af pomerantserne, läggas de uti en serviette, som knytes rätt hårdt om med segelgarn, hwilken sedan lägges nti kokande sjö-watten i en förtent koppar-kittel, som har läck, at koka i 6 timar, och när watnet minskas, så ökas mera til af upkokat watten; när detta kokat sin fulla tid, tages knytet up och läter watnet

net wäl rinna utaf, då pläckas alla kärnorne wäl bort; pomerantserne läggas sedan i den ena wigtskälen och lika mycket säcker i den andra, hwaraf kokas en tiock sirap, hwilken först skumas wäl och sedan lägges pomerants-inkråmet deruti; låt det koka hel sakta, och skuma wäl til des det blifwer klart, då det sedan förwaras i glas-burkar. Detta inkram kan brukas til kakor eller annan fyllning uti Tårtor eller Petits Pates.

## Mos af Citron-skal.

När safter är kramad utur citroner, så läggas skalen 3 dygn i watten, men hwar dag ömsas friskt; sedan kokas de hel mjuka uti mycket watten och läggas då på durkslag, så at watnet wäl afrinner, och derefter stötas rätt fina; då wäges lika mycket säcker, som de stötte skalen wäga, hwilket doppas uti watten och slås litet mera derpå; låt det sedan kokas til en sirap, hwaruti läggas de stötta skalen, hwilket på lindrig eld kokas wäl tilhopa, men röres flitigt, så at det ej fäster sig til botten; när det blifwer wäl tiockt och stadigt, så slås det uti en burk, och när det stått til andra dagen, så bindes det öfwer med papper; detta mos är rätt godt til kakor, fyllning uti tårtor och Petits Pates.

## At sylta dubbla Kiersebär.

Af hwad kiersebär som behagas klippes halfwa stielken af en del, och sedan tages wid paß 4 gånger så mycket bär, som stenarne tagas nätt utur då kokas en tiock sirap af fint säcker, som skummas wäl och läggas de bären deruti, som hafwa sina

stielkar, samt låter dem sakta koka, men skummas wäl, til des de blifwa klara, då de tages up och läggas på et stenfat ifrån hwarandra; då lägges et stycke säcker i sirapen, som först är doppat uti watten, och när han då blifwer tiock igen, läggas de andra bären deruti och låter dem åfwen sakta koka, til des de blifwa klara, hwilka på samma sätt läggas på et stenfat; sedan lägges åter en liten bit säcker til, som är doppad i watn, och låter sirapen sakta koka, at han blifwer tiock, men wäl skumad, hwilken då slås uti et stenkäril; när bären äro wäl kalla, trädas de, som stenarna äro uttagne, öfwer de andra, som stielken sitter wid, och de giöras på det sättet så stora som behagas: när sirapen är wäl kall, läggas bären hwarftals uti en burck med sirap emellan. Moreller äro härtil tjenligast.

## Fylda Moreller med Hallon.

Tag af de största moreller, som kan fås, och rista litet med en nål rundt omkring hålet, der stielken har sutit, hwarutur kärnorna sedan tages, och i des ställe instoppas et rödt eller hwit hallon, hwarefter kiersebärs-köttet och huden jämkas wäl öfwer, så at hallonet ej synes, hwilka sedan lägges uti en spilkum: då kokas en tiock säcker-sirap, hwilken skummas wäl, och när den är hel kall, slås han öfwer bären; låt dem sedan stå 8 dagar, men röres hwar dag om med mycken warsamhet, at ej bären gå sönder: när de stått 8 dagar, så hälles sirapen af, som kokas up och skummas wäl; är han då tunn, så lägges litet mera säcker til, och när han blifwer hel klar, lägges bären uti, och låter dem

helt

helt sakta koka til des de blifwa klara, men alt skummet tages nätt af under kokningen, och aktas noga, at de ej gå sönder; derefter slås de uti spilkumen igen, och när de då stått öfwer natten, så förwaras de uti burkar.

## At sylta klara Kiersebär.

Stenarna pläckas nätt utur bären, sedan tages lika mycket godt rifwit säcker, som bären wäga, och de läggas hwarftals med säcker uti et stenkäril, hwarmed de något böra stå til des säckret blifwer litet smält; sedan slås de uti en malm-gryta eller förtent mäßings-kittel, och låter dem deruti sakta koka, men skummas til des de blifwa klara, då slås de uti et diupt stenfat, hwaruti de sqwalpas til des de synas blifwa helt fulla; när de då blifwa helt kalla, så förwaras de uti glas-burkar. På samma sätt kunna ock bruna kiersebär och hallon syltas; men de sednare behålla sina stenar.

## Mos af Kiersebär, Winbär, Hallon och Tranbär.

Af hwilken sort som tages, så kramas bären wäl sönder uti en sten-skål, med en träsked, och lägges uti en hårduks-possa, som hänger öfwer en sten-skål, at saften deruti får drypa, och sedan mätes med en glas-burk huru högt saften stiger, då derefter sättes en wåt pappers-lapp til märke, utan på burken; sedan hälles saften utur och slås så mycket rifwit säcker uti igen, som saften war, då blandas tilhopa och låter säckret något smälta; derpå slås det uti en malm-gryta, som sättes på frisk låg eld,

och låter det få 3 eller 4 starka upstudningar, men lyftes af mellan hwarje gång, at det får litet stadna, då skummet nätt aftages med en silfwersked, och emedlertid göres burken wål warm, hwaruti det slås: om det då är jemt med märket, som blef satt på burcken när saften slogs uti, så är det lagom kokat; men stiger det öfwer, så är det för litet, och då kan det slås tilbaka at åter få en stark upstudning. Det observeras, at när hallon-mos giöres, så kan hälften winbärs-saft tagas, då får det bättre syra, hwilket ock deraf blifwer bättre. NB. Af hwilkendera sorten bär som tages, så böra de wara wäl mogna, men tranbären kunna ej nyttjas, för än om wåren, när snön gådt bort.

## At sylta röda Winbär.

Sedan bären äro plåckade af qwistarna, så wäges lika mycket säcker med bären, men säckret doppas i watten, och litet watten slås derpå; deraf kokas en tiock sirap, hwilken skummas wäl, då lägges bären uti, och låter dem sakta koka til des de blifwa klara, men under kokningen skummas flitigt; sedan förwaras de uti glas-burkar, och då de blifwit kalla, bindes öfwer burcken med papper, hwaruti stickes häl med en knappnål.

## At sylta Stickelbär.

Stickelbär tagas då de äro fullwäxta, men helt gröna och hårda, sedan rensas de på följande sätt: uti bären skäres et djupt kors på den ändan som stielken sutit, och alla kärnorna rensas ut med en trästicka eller silfwer-nål, men några bär skäres

allenast

allenast en skårra uti, så stor at kårnorna kunna wål uttagas; då giöras små stickor af en wisp, som ej åro långre ån en hummel-kåppa, hwilka skåras hwaßa åt den ena åndan, och på den andra lämnas något som tager emot; då trådes förstup-på et sådant bår, som ej år mera ån en skårra uti, och sedan de andra efter hwarannan wål tilhopa, så at det ser ut som hummel-kåppor, och så fort båren således åro tilhopa trådde, låggas de uti friskt watn; men wil man ej hafwa dem liknade hum̃el-kåppor, så öpnas de allenast på en sida, hwarigenom kårnorna kunna utrensas och kastas straxt i watn; sedan såttes watn på elden, uti en wål skurad måßings-kittel, och så snart det wil up-koka, lågges båren deruti: kittelen lyftes straxt af elden och altsam̃ans slås uti en sten-skål, som sedan betåckes med et tenfat; dermed blifwa de stående til andra dagen, då båren slås på durkslag och rent watn öses öfwer dem; derefter låggas de på et linnekläde ifrån hwarandra, så at de blifwa fria ifrån watn: emedlertid kokas en sirap af litet såcker, så tiock at skeden såckrar sig, med hwilken skummet aftages under kokningen; men aktas noga, at han ej blifwer brun af för mycket kokande, utan ser klar och hwit ut, och stålles sedan at kallna; derefter låggas båren warligen uti en spilkum hwarftals med den kalla sirapen, som slås derpå, hwarmed de några dagar blifwa ståendes, men hwar dag röres sakta om; når då sirapen blifwer tunn, hålles han af och kokas åter tiock igen, samt slås på båren då han år wål kall, och hwilka sedan blifwa stående några dagar uti spilkumen, men röres om mycket

 warli-

warligen: skulle sirapen då ej mera tunna sig, så conserveras de uti en glasburk med papper öfwerbunden och stickes på papperet hål med en knappnål. Deßa blifwa fuller icke mycket gröna, hwilken konst wäl kunde här införas; men man lämnar det häldre, för den fara det kan hafwa.

## Stickelbärs-Mos.

Tag stickelbär medan de äro omogna, men wäl fullwuxna, låt dem koka med litet watn uti en förtent koppar-kittel, men röres flitigt om, så at det ej fäster sig til botten; när bären äro sönderkokade som en gröt, så läggas de uti en gles hår-duk, och wrides wäl alt moset utur dem; då tages lika mycket rifwit säcker eller säcker-sirap, som moset är, det blandas tilhopa, och färska citron-skal skäras i fina små strimlor, som läggas dertil, och låter det sedan sakta koka på jämn kåleld, men röres flitigt om, at det ej fastnar wid botten: när det då har kokat wäl och blifwer som en tiock gröt, så conserveras det uti en glas-burk. Detta mos nyttjas sedan til kakor, och kan äfwen ätas med söt grädda, som et äple-mos.

## At sylta Barbaris-Bär.

När barbaris-bär äro wäl mogna, men ej skrumpna, tagas sådana qwistar, som äro tätt med bär: bären öpnas på sidorna hel nätt och stenarne tagas ut, men aktas noga, at de ej falla ifrån qwisten, och så fort de rensas kastas de uti wattn; när så mycket bär äro rensade som åstundas, tagas de utur watnet och läggas på et linnekläde; dertil ko-

kas

kas en tiock sirap af fint säcker, och då den är wäl skummad läggas bären deruti, låt dem då på swag eld stå at koka, til deß de blifwa klara; men under kokningen skummas de flitigt och aktas noga, at de ej rubbas ifrån sina qwistar, sedan slås de i glas-burckar.

## At sylta Lingon.

Lingon syltas samma dag de äro pläckade och då rensas bort alla som äro små, men skadar ej at de äro litet bleka: de sköljas uti watn och slås på et mäßings-durkslag: ty om något förtent kommer wid dem, så blåna de: sedan läggas de på et linne-kläde, och emedlertid kokas en sirop af säcker, så tiock, at han trådar sig emellan fingrarna, hwilken skum̃as wäl: då läggas deruti bären, smått skurna citron-skal och några bitar hel canel: låt dem sakta koka och skumma til deß bären blifwa klara. Observeras, at til et skålpund rensade bär tages 25 lod säcker.

## At sylta Hallon.

Tag stora och wäl mogna hallon och lika mycket säcker som hallonen wäga, och slå litet watn på säckret at det kan smälta: koka deraf en sirap, som skummas wäl, och låt honom sedan uti sten-käril stå at wäl kallna; lägg bären uti en spilkum och när sirapen är wäl kall slås han öfwer hallonen och låter dem dermed stå 3 eller 4 dagar, men omröres sakta hwar dag, så at bären ej gå sönnder; sedan slås bären uti et sten-durkslag, och låter sirapen wäl afrinna, hwilken sedan kokas up, och då han

är wäl skummad, läggas bären deruti; låt dem då på sakta eld stå at koka, til deß de blifwa klara, då slås de åter uti en spilkum, samt sqwalpas litet; när de deruti stått några dagar, slås de uti en glas-burck.

## At sylta Plommon med Brännewin.

När plomonen äro wäl mogna, men ej mjuka, så läggas de uti en stenskål, hwarpå slås kokhett watn, och så snart man ser at huden wäl loßnar, slås watnet af dem och huden drages hel nätt utaf, så at ingen ting rifwes af plommonen: då hafwes strax tilreds en tiock sirap af säcker kokad och wäl skummad, hwaruti de läggas, men kärillet får ej wara trångt; ty då fara de illa, och låt dem sakta kokas och skumma wäl. När de kokat så länge at de synas blifwa klara, läggas de war-samt uti en spilkum och sirapen hälles öfwer; låt dem så stå 8 eller 10 dagar, men hwar dag sqwal-pas de om med spilkumen, och sedan hälles sirapen af: är han då tunn, så doppas et stycke säcker i watn, och lägges uti när han kokar; men är han nog tiock, så behöfwes ej säcker, ty han bör wara wäl tiock: låt honom litet koka och skumma honom wäl, sedan silas han genom hårduk och slås warm på plommonen igen; låt dem åter stå 8 a 10 dagar, då sirapen igen afhälles, kokas up och skummas: när mästa hettan är af honom gången, så slås så mycket franskt brännewin deruti, som sirapen är, sedan täckes han öfwer med läck, til deß han blif-wer hel kall: men då lägges plommonen uti en glas-burck; den kalla sirapen slås derpå och burcken öf-

werbin-

werbindes med papper, sedan sqwalpas de några dagar om uti burcken, så äro de färdige.

## At sylta Njupon.

Skär uti bären på en sida efter längden, tag nätt ut stenarna och fnaset, och kasta dem så fort de rensas uti kallt watn; sätt friskt watn på elden, när det kokar up, så lägg njuponen deruti, och då söden löper öfwer, tages de up med en hålslef och lägges på et linne-kläde; emedlertid kokas en sirap af säcker, som skummas wäl; bären läggas deruti at sakta koka, och skummas til deß de blifwa klara, sedan tagas de up och låter sirapen derpå en gång koka up; derefter slås han uti en spilkum at kallna: bären läggas uti en burk och sist slås sirapen derpå.

## Fylda Njupon.

Njuponen skäras i tu och kärnorne med fnaset rensas wäl ut, men kastas ej i watn, utan ställas i källaren til deß de blifwa miuka; då skrapas alt det miuka af skinnet och blandas med fint rifwit säcker, fin stött canel, en fin stött näglicka och litet fint stötta cardemummor: detta röres wäl tilhopa, at det blifwer som et mos; derpå tages åter färska njupon, som skäres up på en sida och rensas wäl; sedan sylles förenämde mos uti dem, hwilket då trillas wäl tilhopa och lägges uti en burck; derefter kokas en sirap, ej myckel tiock, hwilken slås het på bären, och när det stådt några dagar, at sirapen blifwer wäl tunn, så kokas han up igen och slås het uppå, således giöres 3 a 4 gån-

ger, til des man finner dem blifwa klara, då conserveras burcken med wax-papper, och annat papper bindes öfwer. NB. Både til deßze och de föregående båren, böra sådane sökas, som äro store och utan fläckar, men om de just ej äro så mycket röda, så skadar det ej allenast de äro mogna.

## At sylta Törn- Rosor.

Pläcka bladen af några törn-rosor, slå siud-hett watn uppå och låt dem stå til deß watnet blifwer hel rödt; tag då blad af andra rosor, som ej äro för mycket utsprucKna, och koka dem uti watn, til deß de blifwa hel miuka, slå dem så på durkslag och lägg dem sedan på et liñekläde; koka emedlertid en lagom tiock sirap af säcker och det röda watnet, som de första bladen legat uti, och när sirapen är wäl skummad, så läggas de kokande rosorne deruti, och låter dem sakta koka til deß de blifwa klara, så äro de färdige.

## At sylta Törn-Rosor, som behålla sin färg.

Lägg en god del af de mörkrödaste törnros-blad uti upkokat watn, och låt dem koka til deß watnet blifwer rödt, då hälles det utaf, och sedan tages de innersta bladen af andra rosor, som hafwa mörkaste färgen, och på dem bortskäras alla gula ändarna; wäg sedan rensade bladen, och tag til dem 4 gångor så mycket säcker; sedan kokas en mycket tunn och tilräckelig sirap af det watnet, som de första bladen kokat uti, med en del af det upwägda säckret, hwilken skummas wäl och hwaruti

de

de rensade bladen läggas; låt dem deruti sakta koka til deß de blifwa möra, hwartil behöfwes någon tid: når då bladen blifwa möra, så lägges det öfriga såckret dertil efter hand, och låter det då sakta, koka, samt skummas til deß rosorne blifwa klara, så år det fårdigt. Deße törn-rosor åro något mera granlaga at sylta, ån de förra.

## At sylta Hufwud-Sallade-eller-Lattuke-Stielkar.

De stockarna tages utur Salladen, som ej åro trâniga, hwilka rensas wål, men bladen på dem skåres bort; de giöras så tiocka och långa som behagas, och läggas strax i watn, sedan kokas de uti annat watn til deß de blifwa något mjuka, och läggas derpå en stund i kalt watn, samt slås så på durkslag; då watnet år afrunnit, wåges lika myckket såcker emot stielkarna, hwaraf kokas en sirap, och når den år wål skummad, lägges stielkarna deruti; låt dem en liten stund dermed sakta koka, men alt skummet tages wål bort, och slå dem sedan uti en stenskål: dagen derefter hålles sirapen af, och kokas litet ihop til deß han tiocknar, då slås heta sirapen på stielkarna igen, och når de då blifwa kalla, så förwaras de uti en burck.

## Huru insyltade saker med Såcker båst conserveras.

Til insyltade saker med såcker åro glas-burckar de båsta; hwita burckar, som åro glaserade innan och utan, åro ock goda. När syltet slås uti burckarna så hett som det tages af elden, så obser-

veras, at burckarna giöras först wäl warma, så spricka de ej, och sedan böra de stå til andra dagen, på det man är säker, at syltet då är kallt; då öfwerbindes burcken med papper och stickes små hål deruti med en knappnål, sedan ställas de uti et rum, hwarest är kallt och wädret kan spela in: den som har goda hwalf, så äro de bäst.

## At giöra Waxat Papper.

Tag rent papper och häll det öfwer et fyrfat med friska glöd, och gnid paperet öfwer alt med et stycke wax på bägge sidor öfwer elden: detta papper brukas at lägga på syltade saker med säcker, och då klippes det i lika widd med burcken, så at det kan ligga neder på syltet; men förr än det föres neder, så klippes midt uti waxpapperet som en liten snibb, hwaruti kan hållas när de nederläggas på syltet.

## At förbättra insyltade saker, då de säckra sig eller komma i giäsning.

När sirapen på hela insyltade pomerantser eller skal börjas at wilja säckra sig, så hälles han utaf dem och utspädes med litet watn, så at han blifwer tunnare; derefter kokas han litet, men skummas wäl och slås kokhet uppå dem igen; men skulle det komma i giäsning, som är det aldrawärsta, hwaraf syltet förlorar all sin glans, så är då antingen orsaken, at sirapen är för tunn, eller at det stått uti något rum, som warit warmt och täpt: til at hjelpa det, så kokas sirapen med mera säcker och skummas ganska wäl, til deß man får bort all giäsningen, och slås sedan kokhet uppå syltet igen: såle-

således kan alt sylt hjelpas; men når bår eller dylikt såckrar sig, som ej sirapen så lått kan hållas ifrån, så slås de utur burcken, utspädes med litet watn, kokas sakta, så at de ej gå sönder, och skummas wål. Men skulle det genom försummelse af efterseende wara så hårdt såckrat, at de ej kunna tagas utur burcken, utan at rifwa dem sönder; så slås litet watn uti burcken, och han såttes i en liten gryta, med så mycket watn uti, at det står lika högt med syltet; sått grytan på jämn eld at koka, men lågg et rent ståckjärns lod på burken, så står han stadigt och låt det koka til deß syltet blifwer klart; men ackta, at ej af det watnet kommer i burcken, som kokar i grytan. Om litet franskt brännewin slås uti insyltade saker når de syltas, så bidrager det til giäsningens förminskning; men når insyltade saker mista all sin klarhet och anseende, så kunna de blandas tilsammans, det må ock wara hwad det år, och låta det koka tilhopa, med kokade och fint stötta fårska citron-eller pomerants-skal, til deß det blifwer som en hård gröt, men rör wål om, så at det ej fåster sig mid botten. Detta tilhopa kokade syltet slås uti en burk, men når det blifwer kallt, så håller det sig båttre, om derpå slås litet såcker-sirap, och kan sedan nyttjas til sylt-kakor. Men hår observeras: om några kiersebår låggas deruti, så tages stenar och qwistar bort, och år det något groft sylt så kramas eller skåres det sönder.

# Allahanda slags Winer och Watten utaf Fruckter.

## Bouteillers Korckning och handtering til aftappande.

Bouteiller böra wäl sköljas och wändas up och neder, at alt watnet får wäl rinna ut och de blifwa aldeles torra, förr än något tappas i dem; sedan de äro intappade, korkas de på det sättet: Til hwar bouteille tages en större kork, än den synes kunna gå neder, bit kocken rundt omkring, efter längden med framtänderne, til deß han blifwer miuk, då han torkas af med et kläde, twinga honom då först med handen något in i bouteillen, och bulta honom sedan aldeles neder med en träklubba, då bouteillen under bultningen bör hållas i handen och ej sättas emot något: är det sådant uti honom, at han bör wara hartsad, så præpareras det sålunda: Tag något mindre wax än harts och smält tilsammans, när det är wäl smält och den starkaste hettan borta, så doppa den korckade bouteillen deruti, at det står wäl öfwer öppningen.

## Huru Ankare böra förses med hårduk til Bär, Winer eller Watten.

Slå den bottn utur ankaret der tapphålet är, tag et tunneband af den widd, som kan gå et halft qwarter neder i ankaret ifrån der bottn har sutit, men sömma först en gles hårduk deruppå, helt stind spänd, och för det sedan så långt neder som

sagt är, men fäst tunnebandet wäl fast med små trä-piñar, så at det ej kan rubbas, sätt sedan botten uti sin förriga form, och laga at ankaret blifwer wäl tätt igen. På detta sättet förses ankare med hårduk: när bär deruti läggas til winer eller watn, så håller hårduken bären ifrån tapp-hålet: här påminnes, at tunnebandet tages dertil af sådant trä, som ingen osmak har, såsom af haßel eller biörk, och at hårduken giöres wäl ren.

## Kiersebärs-Watten.

Fyra kannor kiersebär, som nyligen blifwit afplåckade, stötes med stenarna, och läggas på et half-ankare, som kärt förut warit win uppå, och är hårduk uti: då kokas godt källe- eller bruns-watten lykt en tima, som skummas wäl, och när det blifwer sommar-ljumt, slås det på bären, så mycket, at ankaret blifwer nästan fullt; lät det til andra dagen ligga uppe i et rum med löst sprund, hwarest är kallt, och under samma tid sqwalpas det wäl om några gånger; sedan slås deruti et qwarter franskt bräñewin, då det proppas ganska wäl igen och bäres i källaren: när det legat 6 weckor, tappas det på bouteiller, med en liten nätelduks-lapp på tratten, och bouteillerne korckas ganska wäl. NB. Under den tiden det ligger i källaren, sqwalpas ankaret om ibland; men 2:ne weckor förr än det aftappas, bör det ej röras, at det blifwer grumligt. När aftappningen sker, så wäl med detta, som alla efterföljande watn eller winer, så bör hela ankaret på en gång aftappas, eljest förlorar det sin smak. På samma sätt kokas ock Hallon watn, men de bären stötas icke.

## Kiersebärs-Watten, som drickes straxt.

Til et stop färska kiersebär tages et godt stop källe-watten; bären stötas med stenarna wäl sönder och blandas med watnet, samt 6 lod säcker, hwilket litet bör stå: sedan slås det uti en hårduks-poßa, som hänger, och låter det rinna derigenom 2 eller 3 gånger, på det sättet, at när alt det tunna är igenomrunnit, hälles det åter sakta uti posen, at det ej för mycket grumlar up, hwarefter det slås på bouteiller och conserveras wäl med korck. Detta watnet håller sig icke längre, än högst 3 dagar.

## Slåbärs- eller Stärckebärs-Win.

Tag wäl mogna och frostbitna slåbär, och lägg dem på et linnekläde uti en bakugn, som ej är mycket het; när de blifwa miuka och kalla, så stötas de sönder och fylles dermed et ankare nästan til hälften, och derpå slås så mycket franskt win, at ankaret blifwer fullt, då det sprundas straxt wäl och sqwalpas om; låt det ligga 6 eller 8 weckor, och under samma tid sqwalpas också några gånger om; men 14 dagar förr än det aftappas bör det ej röras, sedan tappas altsammans på bouteiller, som korkas wäl. På samma sätt giöres kiersebärs-win, utom det, at bären icke läggas i ugnen, utan stötas hel färska; deruti läggas ock några stötta bittermandlar.

## At koka Miödd.

Til en kanna god honing tages 8 kannor källe-watten, hwaraf först 6 kannor slås i kettelen, då märkes med en sticka deruti, huru högt wattnet

stiger,

stiger, hwarefter skåres en skårra i stickan; sedan slås de öfrige 2 kannor watn samt honungen dertil och låter det så koka, men skummas ganska wål; då lägges en liten knäppnäfwa god humbla uti, och låter dermed kokas intil deß det kommer til märket på stickan: då det slås uti et rent trä-käril, som har ingen osmak. Under den tiden miödden kokar, tages god gäst, hwarpå slås watn, at båskan afgår, och låter honom något stå at siunka: när miödden är något hetare, än dricka uti gifwes, så lägges deruti 4 skedblad af samma gäst; sedan watnet är afhält, samt et stop oxläggor, som på det sättet äro rensade, at det lilla gröna frödet är bortagit, och bara den gula blomman medföljer; sedan röres det som annat dricka, och höljes öfwer med et rent lakan samt kläder, och bindes wäl til; då låter man det stå i 2 dygn: sedan silas det genom et kläde uti en half-ankare, och lägges dertil skalet af 4 citroner, samt 2 lod sönderbruten canel uti en posa: då sprundas igen och låter det ligga fiorton dagar i källaren, hwarefter det silas å nyo och tappas på bouteiller.

## Swart Winbärs-Miödd.

Til en kanna honung tages 5 kannor watn, men honungen kokar först för sig sielf och skummas rätt wäl; när watnet kokar rätt starkt, slås honingen deruti och låter en fierdedel bortkoka; när det således är kokat, slås det uti et rensmakande käril at kallna, sedan läggas 4 och et halft stop wäl mogna och nyligen afpläckade swarta winbär uti en half-ankare, och silas lagen derpå sedan han är wäl

kall;

kall; då låter man det ligga uppe i et kallt rum med löst sprund, 14 dagar, men röres hwarannan dag med en biörck-spade, sedan sprundas det wäl igen och bäres i källaren, hwarest det bör ligga stilla i 6 weckor, hwarefter det tappas af på bouteiller och korkas wäl.

## Swart Winbärs-Watten.

Lägg 4 och en half kanna renpläckade swarta winbär i et rensmakande half-ankare, och koka emedlertid godt källe- eller bruns-watn, som skummas wäl; när det är sommar-ljumt, slås deraf så mycket på bären, at ankaret blifwer nästan fullt; då bör det ligga i et rum 2:ne dygn, med löst sprund, och röres en gång om dagen med en biörck-spada; sedan slås et qwarter franskt brännewin deruti, då ankaret bör blifwa hel fullt, hwilket slås wäl igen och bäres i källaren, hwarest det blifwer liggande i 6 weckor förrän det aftappas.

## At giöra Win-Bärs-Win.

Enär röda winbär äro fullmogna och afpläckade, wägas de och stötas sedan wäl med en biörck-stöt uti en ren tunna, eller något som endast dertil brukas, sedan tages godt källe- eller bruns-watn och kokas i en kittel, til deß tredjedelen är inkokat: då silas watnet ljumt på de sönderstötte bären och proportioneras som följer: til 3 lißpund tages 3 och en half kanna watn, sedan täckes det wäl til med täcken och står et dygn; derpå tages bären up med händerna och kramas ut det bästa man kan, då de upkramade bären åter wäl stötas,

wrides deraf litet i sånder igenom en hårduk, och slås til den öfriga saften, sedan bären äro det nogaste uptagne, som giörligit är; då tages et lispund pudersäcker, som allenast härtil är dugligt, och lägges uti bär-watnet, samt röres om med en biörke-käpp, til deß at det är wäl smält, då silas det på et rensmakande ankare, men ej fullare, än på en twär hand när, och sprundas wäl til, hartsas samt bäres då straxt i källaren; men efterses hwar dag, at det å nyo kan hartsas och tiltäppas, hwar det har arbetat sig igenom: efter 8 dagar, då giäsningen är måst förbi, fylles ankaret med samma slags saft, som i et a part ankare dertil är förwarat, och hartsas öfwermåttan wäl igen; ju längre det sedan får ligga på modren, ju bättre och starkare blifwer det; dock måste det åtminstone ligga 3 månader innan det aftappas; men wid aftappningen röres ej kärillet, at winet blifwer grumligt. NB. Så snart bären äro afpläckade och strukna af stiekarne, böra de straxt brukas, eljest förderfwas de. Dräggen som blifwer qwar i ankaret, distilleras brännewin utaf,' som blifwer så godt som franskt brännewin.

## Stickelbärs-Watten.

Slå 4 kannor och et halft stop watn uti en kittel, och lägg dertil 3 skålpund säcker, när det är smält, så mätes med en sticka och giöres en skärru deruti, så högt som watnet står; slå sedan dertil 7 halfwa stop watten, och låt koka in, at ej mera blifwer igen, än til märket på stickan, då silas lagen genom en klut uti et rensmakande trä-käril och låt honom stå; lägg uti et halfankare 2 kannor

och

och et qwarter wål mogna och rensade stickelbär, sedan stötes et och et halft lod af den bästa winsten, hel fin, med lika mycket säcker, och när lagen är något warmare än sommarljumt watn, lägges den säckerblandade winsten på bären, och lagen slås då straxt dertil, samt et stop sött franskt win, men lämnas giäse-rum i ankaret, och låt sprundet ligga löst på en half dag, uti et kalt rum; sedan sprundas det wål igen och bäres i källaren, och läter det ligga 5 weckor, derefter aftappas på bouteiller, med en klut på tratten, och sedan korkas wål med goda korkar och hartsas.

NB. Til detta watnet äro de gröna lurswiga stickelbären aldrabäst, när de äro wål mogna.

## Smultron-Watten.

Til 8 kannor friskt källe-watn, tages 5 skälpund säcker, som kokas ungefär en god tima; när lagen är kokad, slås han i en ren Sä, til deß han blifwer sommarljum, då tages 4 kannor smultron, som äro wål mogna och rensade, och slås uti lagen som då täppes wål igen och står i 8 dygn, men röres hwar dag; sedan silas bara lagen på et godt ankare: et stop franskt brännewin slås dertil och sprundas wål igen, samt ligger sedan i 8 dagar uti källaren, hwarefter det aftappas på bouteiller, som korkas och hartsas wål igen.

## Biörck-laka.

Til 7 och en half kanna biörcklaka tages 4 skälpund puder-säcker, som man först låter smälta uti laken, hwilken sedan kokas helt jämt til deß 2

kannor

kannor äro bortkokade; men under sam̃a tid skummas wäl, så länge något skum är qwar, och slås sedan uti en stor bytta, hwaruti bör wara et hål neder wid botten, som sättes tapp uti; när måsta hettan är afgången, så slås 5 halfwa stop franskt win dertil, och då det så mycket swalnat, at man kan hålla handen deruti, så lägges dertil 3 citroner, som först äro skurna i tärningar, och kiärnorna borttagne, samt et och et halft lod krusad canel, et lod cardemummor och et skedblad god giäst, sedan täckes byttan öfwer med kläder, som bindes wäl til med rep, at ingen kraft går af, och låter det stå at giäsa et dygn; då tappas det på et halfankare, som nyligen warit franskt win uppå hwilket proppas ganska wäl til, at det blifwer wäl täpt, och lägges sedan i källaren; när det då legat 14 dagar eller 3 weckor, tappas det på bouteiller, korckas wäl och hartsas, samt ställes up och neder uti sand i källaren.

## Oxlägge-Win.

Uti 6 kannor godt källe-watn, lägges 6 skålpund säcker, hwilket kokas en god tima och sedan skummas wäl: detta slås uti en rensmakande bytta, hwarest det har godt rum och röres ibland; när det är något mera än sommar-liumt, lägges deruti 2 kannor oxeläggor, hwilka litet förut uti en mortel något krossas, sedan mättet är tagit; deruti lägges ock 2 skedblad god gäst, som röres om, och böljes först med et linne-kläde, sedan derpå med täcken, samt bindes om med et rep, at ingen kraft går af, och låter det då stå i 3 dagar, hwarefter det silas

på et half-ankare; men blomorna wrides all musten utur, och skäres 3 friska citroner i tärningar, tillika med skalen, som läggas deruti, hwarifrån kärnorna tages bort, och dertil slås et stop renskt win sedan slås proppen til, at det blifwer wäl täpt, och låter det ligga 4 weckor i källaren, då det aftappas i bouteiller, hwilka wäl korkas, hartsas och sättas up och nedwända uti sand i källaren, så kan det hålla sig hela året.

## Rußin-Watten.

Til et halft-ankare tages 5 skålpund rußin, hwarifrån rensas wäl alla stielkar, och torkas sedan wäl med et kläde, samt lägges uti ankaret tillika med 3 sönderskurna citroner, då öses ankaret fullt med godt källe-watn, och lägges dertil 3 skedblad god gäst: sprudet lägges löst uppå, och låter det uti 3 dagar stå uti et swalt rum; sedan sprundas det wäl til och bäres i källaren, hwarest det bör ligga 8 dagar, då det aftappas på bouteiller, men ej fullare än til halsen; de korckas wäl samt hartsas, och när det aftappas, silas igenom en nätteldurks-lapp; sedan det 2 a 3 dagar legat på bouteiller, kan det drickas med rifwit säcker, som strös först i glaset.

## Lingon-Watten med Honing.

Tag wäl mogna och rensade lingon, och slå dem uti klart godt källe-watn, rör dem sakta om med en mäßings hål-slef, at de ej gå sönder; tag up dem som flyta, och lägg på et sten- eller mäßings-durkslag, som ej är förtent; ty om de komma emot tenn,

tenn, så blifwa de blå; så snart watnet mäst är afrunnit, läggas de uppå lakan och bredas ut, sedan tages til en kanna god hwit honing, 10 kannor godt källe-watn som slås uti en stor koppar-kittel, och sättes på elden at koka: emedlertid slås honingen uti en malm-gryta med något watn på botn, at han ej brännes wid, och låter honom koka upp, sedan tages han af elden och låter honom litet stå, at skummet får sättja sig, då det wäl skummas af, hwilket så continueras 2 a 3 gånger til deß han blifwer klar då slås han uti koppar-kittilen til watnet, som då måste koka rätt starkt, och aktas wäl, at det ej går öfwer, emedan honingen pöser mycket, hwilket ock är orsaken at dertil bör tagas en stor kittel; låt sedan 3 kannor koka in, som märkes med en sticka, när 7 kannor watn äro i kittelen, på samma sätt som wid midden är anmärkt: då lyftes det af elden och slås uti et sten-käril at swalas til andra dagen; tag så 5 kannor lingon af dem som blifwit skölgda, och lägg uti et ankare som warit franskt win uti, eller något som ingen osmak hafwer; sila då lagen dertil, lägg et löst sprund derpå och låt det ligga uti et rum i 14 dagar, men röres ganska wäl om hwar dag med en biörkspade, sedan slås dertil en kanna godt sött franskt win, och hänges en påsa deruti med deßa halfstötte krydder nemligen: 2 lod sönderbruten canel och et lod cardemummor; sedan sprundas wäl igen och ankaret lägges sex weckor uti källaren, då det sedan tappas på bouteiller och korkas wäl.

## Lingon-Watten med Såcker.

Til et ankare tages 15 kannor godt bruns-eller källe-watn: som kokas med 11 skålpund fint såcker, til deß nästan trediedelen är inkokat; medan det kokar så skummas wäl, och sedan det är fullkokat, slås det uti et sten-eller rensmakande trä-käril at kalna öfwer natten, då lägges uti et rensmakande ankare 9 kannor lingon, som äro på lika sätt ansade, som de nästförgående, sedan silas såcker-lagen genom et kläde deruti och samma slags kryddor, samt förfares på lika sätt, som med det föregående lingon-watnet.

## Pomerants-Watten.

Til 12 kannor watn, tages 12 skålpund såcker, som kokas jämt 2 timar och skummas wäl, sedan låter man det stå til deß det blifwer sommarljumt, och emedlertid skäres 20 pomerantser uti tärningar, som kärnorna böra frånpläckas, och tages ännu 6 til, som skäras sönder utan skalet och läggas uti et godt ankare, då silas såcker-watnet deruppå samt 2 kannor godt franskt win, och 2 skedblad god gäst; sedan slås ankaret wäl til, sättes i källaren och blifwer liggande i 14 dagar, hwarefter det tappas på bouteiller: men ej fullare än til halsen, och låter dem stå öpna til des alla äro fylda. Observeras, at ankaret bör ej röras wid aftappningen, ty då grumlas det.

## Dito på annat sätt.

Tag inmätet af 30 pomerantser, hwarifrån är wäl

wäl rensat hud och kärnor, sedan skäres 4 hela pomerantser och 4 hela citroner i tärningar, derifrån alla kärnor borttagas; detta lägges altsammans uti en god hel ankare, som warit hwitt win på, sedan tages 15 kannar bruns-watn, och 10 skålpund pudersäcker, som man låtet koka til deß 5 kannor äro inkokade, då under kokningen skummas wäl: när det litet kokat, wispas 10 äggehwitor til skum och slås deruti, då ingen skumning widare behöfwes; när så mycket är inkokat, som förenämdt är, så silas heta lagen uti ankaret igenom en hårduk, och då så mycket är afswalat, som man gifwer uti dricka, så lägges 2 skedblad god gäst deruti, sprundas strax igen och lägges i källaren 3 weckor, sedan tappas det på bouteiller, korkas wäl och hartsas.

## Mandel-Miölk.

Til et skålpund söt mandel tages 8 lod bitter och 3 stop watn, hwilket kokas med et halft lod canel och 4 lod miukt hwetebröd; mandelen lägges 2 dygn förut i kalt watn, och ömsas 2 gånger hwar dag, sedan skalas han och stötes mycket fint: då slås litet i sänder af watnet på mandelen och wrides genom en serviette, hwilken dermed continueras til des all musten är utur honom, och alt watnet genomgångit. Observeras, at watnet bör wara ljumt när det slås på mandelen, och miölken göres söt efter smak. Denna miölk häller sig ej längre än en dag, förr än hon surnar, om det är warmt i wädret.

## En Past til Mandel-Miölk.

Kylande frön kallas harpus-melon - gurcke- och pumpe-kärnor, af deße sorter tages tilsammans 6 lod skalade kärnor, 4 lod söt och et lod bitter skalad mandel, altsammans stötes fint uti en stenmortel, och bestänkes då och då under stötningen med bruns-watn; när det är rätt fint, så lägges dertil 18 lod rifwit och sicktat fint säcker, och stötes då å nyo, at det blifwer som en smidig deg; då lägges et waxat papper på botten och åfwen rundt omkring uti en trä-ask, och pasten packas hårdt neder deruti; deröfwer lägges et waxat papper och läcket sättes derpå, hwilket sedan förwaras uti et kallt rum: när man wil bruka något deraf, så blandas det up med watn så mustigt som det behagas. Kärnorna skalas på följande sätt: siöwatn kokas up, och sedan lyftes det af; då starkaste hettan är afgången, slås kärnorna deruti, som sedan måste ligga så länge, til des skalen börja at gifwa sig ifrån sielfwa kärnan, då de slås i et säll til at kallna, hwarefter skalen med lätthet kunna aftagas. Denna Past kan hålla sig någon tid.

## At laga Biskop.

Skär rundt omkring uti skalet på färska pomerantser, och lägg dem sedan på halster at stekas på jämn eld, men wändas på alla sidor, så at de blifwa igenomstekta eller heta, men ej brända; lägg dem sedan uti punsch-skålen medan de äro warma, tillika med en god del säcker, och tryck all saften utur dem med en sked, slå straxt derefter pontac uti, rör wäl om och täck sedan skålen med

et

et fat, så förloras ej kraften af winet: låt det stå en eller 2 timar, ju långre det sedan får stå, ju bättre drages smaken utur pomerantserne, hwilket giör denna dryck behagelig: den som finner smak deruti at utspäda det med watn, kan det slå uti efter behag. Proportion til detta kan ej så noga beskrifwas, ty ibland pomerantser är både små och stora: äfwen äro de ej altid lika saftiga, så i skalet som inkramet; men äro de stora och hel friska, så kan 4 pomerantser wara nog til 3 ordinaire bouteiller pontac, allenast det något får stå at derutur draga kraften. På samma sätt giöres af renskt win, hwilken kallas Biskop Roijal.

## At conservera Pomerantser til Biskop.

Skär tiockt af skalet rundt omkring på färska pomerantser, så at inkramet följer med, men tag wäl bort alla kärnor, och lägg dem sedan hwarftals uti en glas-burck med en god del af det finaste säckret, som först rifwes och sållas genom durkslag, hwilket wid denna inläggningen ej får sparas; ty då håller det sig intet. När det således är inpackat uti burcken, öfwerbindes han med papper, som stickes små hål uppå, och sedan förwaras i et kallt rum. När deraf göres Biskop, så tages både säcker, skal och inkram, i proportion efter så mycket pontac som är nödigt: altsammans slås då uti Punsch-skålen och låter det stå betäckt, så får det samma smak som af färska pomerantser.

## At tilreda Punsch.

Til et halft stop Rack tages 3 halfwa stop wattn,

om Racken är gammal och stark, et qwarter silad och klar citron-saft, samt et och et halft skålpund säcker: uti Punsch-skålen lägges först säckret, derpå slås citron-saften och watnet, hwilket omröres til deß säckret blifwer smält, då slås Racken dertil och röres om, så är han färdig. Om man behagar, så kan skalet läggas deruti af en färsk citron. När warm Punsch behagas, så upkokas watnet uti en Thee-panna, och slås så hett det är uti punsch-skålen til citron-saften och säckret, och derefter slås Racken uti.

# Hwad som til Bryggning hörer.

## At Mälta Malt.

Kornet slås uti et kar med så mycket watn at det står wäl öfwer, och läter det stå 2 dygn i stöp; men om watnet under den tiden minskas i karet, genom kornets swällande, så ökes mera watn til, så at det jemt står öfwer: när 2 dygn äro förbi, så tappas watnet af och kornet lägges i hög på gålfwet, hwarest det blifwer liggande til des man märker det är ljumt, när armen stickes in i högen, då det wändes om och på lika sätt lägges i hög igen: när man då märker kornet börjar munnas och jemt wilja utlöpa, så twättas det på gålfwet der det ligger, hwilket sker på det sättet: At något watn slås derpå, som under rörningen rinner bort, hwartil bör wara 2 personer, så at den ena slår watnet uppå, så fort som den andra

andra rörer, til des altsamans är omrördt; derefter lägges åter maltet tilhopa och aktas wäl, at det ej blifwer warmt, utan omkastas eller röres 2 gånger om dagen, alt som man finner nödigt, och fortfares dermed til des det wil gå i äl; då föres det på kölnan at torka, sedan det afton förut blifwit med watn bestänkt: det klappas wäl tilhopa och ligger sedan öfwer natten: under torkningen röres det flitigt, hälst om det torkas på plåt.

## At brygga dricka med dubbel botten.

Om tiden så tilläter, så är det nyttigt at maltet litet får ligga, sedan det är malit. Uti bryggekaret lägges först en halm-krants omkring råstkoppen, och sedan 3 hela halmkrantsar åt hwar sidan, et stycke ifrån hwarandra, på botten; derpå lägges den lösa botten, så at båda halfworna komma hel jämt, som det wore en botten, hwilka wäl fästas fast med små pinnar, både midt uppå så wäl som omkring kar-brädden, så at ej botten flyter up wid rörningen; der ofwanuppå sättes åter en halm-krants omkring tappräcken, som fastspikas med små nubbar; men tappräcken wrides wäl til, så at han håller tätt när man wil; derpå slås hett watn uti karet, så at det blifwer wäl upwärmt, hwilket derefter aftappas, sedan slås kokande watten uti igen, så mycket at det står en god twär hand öfwer den lösa botn: deruti slås då en tunna malt, och röres wäl om med måske-rodret, så at det blifwer aldeles igenom wätt: när pannan åter upkokar, slås så mycket watten i karet, som en half tunne-så eller något mera, och åter en säck malt,

då

då röres wäl, så altsammans blifwer wått: sålunda fortfares til deß alt maltet är uti karet; men emellan hwarje gång som rörningen är slutad, och medan det wäntas på watnets upkokning, så öfwertäckes karet med lakan och filtar, at det ej kallnar: när alt maltet sålunda är uti karet, slås mera upkokat watn dertil, och måskas det så tiockt eller tunt som man wil hafwa drickat starckt til; när det är skedt, så röres det mycket wäl, at alt blifwer jämt omrördt, och täckes wäl til, så at det ej blifwer kallt; lät det sedan stå til des 2 pannor watn eller något mera äro upkokade, hwilket då slås uti et kar, som ock öfwertäckes, så at det håller sig warmt, då tages tappräcken up, och låter så mycket wört afrinna, at en panna dermed fylles, och sedan wrides han til igen: wid paß den wörtpannan kokar up så öpnas åter tappräcken och låter åter til en panna afrinna, om det är stor brygd, och så slås han igen, så at ingen droppa kommer ut, då den upkokade wörten öses på karet och röres wäl om: när den andra wört-pannan är upkokad, så öses den också dertil: emellan hwarje gång röres wäl om med rodret och täckes wäl öfwer; emedlertid slås watn i pannan, och lägges så mycket humla deruti, som tyckes wara nödigt til brygden: är den stark, så kan 2 marker på en tunna malt wara nog, men eljest tages mer. Humlan bör koka 2 goda timar med litet watn, dock så, at han ej blifwer bränd: när han är kokad, så öses något humla utaf i fall det tyckes wara för mycket: då öpnas tappräcken och låter rinna til en pañа wört; slå så tappräcken til och bär straxt på råsten så

mycket

mycket af det upkokade watnet, som en panna, då all wörten bör wara wäl afrunnen, när den kokade lagen bärs uppå, och då röres det med mäsk-rodret uti karet: ös wörten i pannan til humlan, och låt det koka i 2 timar, då slås en kittel kallt watn deruti, och så snart det kokar up, så öses det utur pannan uti hummel-silen, hwilken lägges på et rent kar, hwaruti drickat skal giäsa: medan detta aföses tages tappräcken up och låter åter rinna til en panna: sedan wrides tappräcken til och det öfriga upkokade watnet slås då på, och åter betäckes karet; den afrundna wörten slås uti pannan, samt den humlan som är uti humle-silen: om den tyckes giöra för liten bäska, så ökas mera til af den humlan som togs af, hwilken lägges til efter hand, så at det får lagom bäska: när det har kokat i 2 timar, slås äfwen deruti en kittel kallt watn, och då det kokar up, silas det til det förra igenom humle-silen; sedan tappas alt det warma af, och när det då är aftappat, så kan kallt watn bäras uppå; men då tages all öfwertäckelsen bort af karet, och röres wäl om, så at det ej är hett under och kallt ofwanuppå, hwilket kan förorsaka at det wrider sig på rästen; sedan bäres på och tappas af, så länge man tycker styrkan af maltet kan tåla, och uti hwarje panna som kokas, lägges humlan, som är fränsilad af det förra: när altsammans är tilfyllest kokat, och hwar panna kokat 2 timar, samt watn islagit, som först är beskrifwit, så låter man det stå at swalas; men under den tiden röres uti karet; dock är det at märka, om man wil taga öl, så blandas ej de andre upkokade drickes-ämnena med de 2

första

första pañörna, ty deraf tages til ölet, utan låter då hwardera giåsa för sig sielfwa: når det blifwer så kalt, at, då handen stickes neder i dricken och röres deruti, och hon drages litet up, det då slås en kall ring omkring armen, så år det lagom at gifwa uti giåsten, hwilken då straxt slås deruti: då öses och röres drickat något, så at giåsten dermed blifwer wål blandad, sedan lägges deröfwer et lakan; men år det kallt i wådret, så betäckes det afwanpå med en filt, som sedan kan borttagas, når man ser det börjar hwitna öfwer alt; låt det sedan stå at giåsa til des giåsten synes wilja lägga sig, och likasom en liten ring omkring karet efter giåstens nedläggande då skum̃as han af och drickat tuñas straxt uti tunnor, nåstan fulla, allenast de hafwa giåsningsrum: har man då tagit öl, så kan swagdrickat dermed utspädas, i fall det wore för swagt: tunnorna båras uti källaren och uti dem såttes tunnetrattar, hwaruti gåsten får upstiga: når det då upgåsit, tages gåsten af, och en slef kokhet humla, af den som förr har kokat uti drickat, slås uti hwar tunna, samt röres wål om med en wisp. Tunnan fylles hel full och sprundas til på det såttet: at först bestrykes grått papper med giåst på den sidan som wändes åt sprundet, papperet lägges så öfwer sprundet, och det bultas wål neder i sprundhålet; paperet stoppas då wål til med en uddwaß knif rundt omkring, så at det blifwer wål täpt, och så länge det wil trånga sig ut, stäppas åter papperet wål neder, derest någon upgiåsning sker, hwilket högst kan råcka en half dag, under hwilken tid som oftast bör efterses; ty så snart ingen giåsning mera

ra tränger sig up wid sprundet, så lägges derpå en deg, som är giord wäl hård af aska och litet watn; den klappas då wäl til och beströs sedan med litet sand öfwer när drickat legat 8 dagar så kan det drickas; men när det slås up, så sättes straxt en pinna eller så kallad swicka i swick-hålet ofwanuppå tunnan, hwilken öpnas wid tappningen, men sättes strax wäl igen, at drickat icke dufnar.

## Beskrifning på dubbel botten uti Bryggkaret.

Den dubbla botten är af lika storlek med karets botten dock så, at han inuti går neder til bottn; men på det sättet giord at han är uti 2 lösa delar, och på hwardera delen böras någorlunda tätt med hål, så stora som en stor ärt, men giöres deruti et hål, som tappräcken får lagom rum at gå neder uti, på det stället der det paßar sig: på bägge delarne slås twenne slår, som äro med pinnar fastsatte hwilka wändas neder åt karbotten: när deße bottnar läggas i karet til brygning, så böra de wäl fastfästas med spikar eller dertil giorda pinnar, både midt uppå och rundt omkring bräddem.

## Huru Drickes-käril böra förwaras för osmak.

Så snart hälldingen är tappad utaf tunnorna, så flarnas de rätt wäl igen, och läter dem blifwa liggande til des man brygger å nyo, så wida det icke dröjes alt för länge; men skulle de icke nyttjas öfwer sommaren, som ofta händer i sådana hus der hushållningen flytter på landet, så sköljes

giästen

giästen wäl utur tunnorna, och de giöras rätt wäl rena med kalt watn, och läggas stupa, så at alt watnet kan wäl rinna utur dem; sedan torkas de med rena trasor inuti, och ställas at blifwa ganska wäl torra i en wind der wädret bläser in, eller ock i luften, men ingalunda der solen skiner, utan i skuggan: när de äro wäl torra och helt gistna, så lägges uti hwar tunna en qwist friskt granris, sedan sprundas de och slarnas wäl igen, och läggas i källaren til hösten, eller til deß de skola brukas, då de åter uptagas, sprundet slås utaf och granriset tages bort: äro då några band affspruckna, så sättas nya uppå, och sedan fyllas tunnorna med watn til deß de blifwa täta, samt giöras rena; derefter slås litet enelag uti hwar tunna, dermed de böra ligga med öpet sprund til deß enelagen är kall, som altid bör ske när trä-käril utbyres med enelag; sedan sköljas de mycket wäl och derpå fyllas med watn, hwarmed de blifwa liggande en dag eller twå; men om det en gång ombytes, är det så mycket bättre: när det watnet då slås utur dem, så gnidas de med friskt granris, och sedan åter sköljas, samt derefter torkas både innan och utan med rena trasor, då drickat skal tunnas derpå. Detta bör obserweras wid rengiörning med alla trä-käril, at aldrig warm enelag slås uti dem, förr än de först äro wäl renskurade med kallt watten, och litet först utwatnade med kallt, ty eljest få de osmak: äfwen ock bör enelagen derefter wäl utdragas med kallt watn; men om käriflet har fått osmak, så giöres det först wäl rent med kallt watn och sedan fylles med warm dranck, samt dermed står til deß han blifwer kall,

dock

dock altid med öpet sprund, och sedan utbyras med watn och enelag.

## Öl-Ättika.

Maltet måltas i April månad och torkas i wädret, men brygges i röt-månaden: efter en tunna walit malt måskas 5 halftunn-sår watn, som til annan brygd, och båres på råsten; sedan låter man wörten 2 gånger gå igenom råsten, och kokas up emellan hwarje gång; derefter tager man 3 halftunn-sår bara hufwud-wört til ättickan, och kokar henne til deß hon skär sig, då slås hon uti et kar at swalas, och sedan uti et oxhufwud som warit franskt win uppå, af hwilket den ena botten bör tagas ut och oxhufwudet ställas på den andra botten, med 2 stora tråd under, uti et luftigt rum: när wörten blifwer lagom afswalad, så röres et stop god gäst deruti, och höljes sedan öfwer til deß det börjar at wäl giäsa, då strös 5 kannor af samma malna malt öfwer, och lägges först et linnekläde med botn derpå, och sedan betäckes deröfwer rätt wäl med fällar eller gamla kläder, hwilka ombindas hårdt med rep; låt det då stå i 6 weckor stilla, och då det aftappas så giöres et hål tre qwarter ifrån den nedersta botten, hwaruti tappen sättes, så kan det tunnas på hela eller halfwa ankare, hwilka wäl böra sprundas, at ej kraften går af henne. Det observeras: at under tappningen bör ej oxhufwudet rubbas, så at ättickan blifwer oklar, förän det lider så når, at det ej mera wil rinna, då lutas det hel sakta och låter det stå 2 eller 3 dagar, då det öfriga tappas af på bouteiller:

dräggen

dräggen, som sedan blifwer qwar, kan nyttjas at slå i det som måskas til bränning, när giästen gifwes uti. Men wil man giöra ätticken rätt blanck, så klaras hon på sätt, som här nedanföre står uptecknade.

## At Klara Ättika.

Til 24 kannor ättika, tages 4 lod hus-bläß, hwilken bultas ganska wäl med en trä-klubba sedan pläckas han sönder med händerna, och lägges i blöt uti en stenkruka med et halft stop win-ätticka, dermed han då står i 2 dygn, men omröres en gång om dagen; sedan slås dertil et halft stop hårdt luppen sur mjölk och röres tilsammans, då det bör wara som et gelee, hwilket slås uti ankaret til ättickan, som litet omröres, sedan sprundas det rätt wäl igen och blifwer sedan liggande stilla 14 dagar i källaren, men då bör det aftappas på bouteiller och silas med det samma. På detta sättet kan ätticka giöras klar uti en kruka, när det tages proportion derefter af husbläßet och miölken, men det bör stå i källaren eller et rum som är kallt.

## Ättika med Efterlank.

Tag hälften af god lag-wört och hälften efterlank efter godt brännewin, tilsammans 7 och en half kanna; slå det uti en bytta som har täpt läck och när det är så warmt som då man gifwer i dricka, så lägges deruti små kulor, som äro giorda af et qwarter win-ättika, et och et halft lod fint stött och siktad winsten, 3 skedblad giäst och fint siktad korn-malt; sedan lägges et kläde emellan läcket på byttan,

kan, som tåppes wål til, och låter det 3 weckor stå uti en warm spis.

NB. Förän denna sats slås uti byttan, så bå-ras et hål något mera än et qwarter ifrån bottn hwaruti såttes en tåt tapp, och når åttickan stått sin fulla tid så aftappas hon.

Observeras härwid, om det skulle hända, at någon åtticka blifwer tiock och osmakelig, kokas hon up och skummas wål, och når hon blifwer kall filtereras genom grått papper, så bekommer hon sin råtta smak och blifwer klar.

## Dill-Åtticka.

Plåcka bladen af dill medan hon år grön, och lågg dem uti rena torra flaskor, slå sedan god åtticka deruppå, så at flaskorna blifwa fulla, och korka wål: når man wil bruka deraf, så utblandas hon med annan åtticka, och år tjenlig at åta med dill-kött eller någon sylta.

## Dragon-Åttika.

Plåcka bladen af fårsk Dragon, och lågg dem uti en torr flaska, slå sedan åtticka, derpå och kor-ka flaskan wål: når detta stått en tid, så kan litet deraf slås uti annan åtticka, och sedan brukas på sallade, hwilket gifwer en god smak.

## Röd-Åtticka.

När man wil fårga åtticka, så utblandas hon antingen med pontac eller barbaris-saft, som slås uti, mycket eller litet, alt efter som man wil hafwa henne mörk til.

# Allehanda slags Brännewin och Watten at distillera.

## Hwad som bör observeras wid Brännewins Distillering.

1. För hwar kanna brännewin tages et qwarter wattn, när det slås i pannan.
2. Pannan får ej wara fullare än til bröstet, ty då sprutar hon.
3. Smetes hon rätt wäl igen med deg, af miöl och wattn, omkring hatten och derest pipan sättes tilhopa, samt sättes en propp i pipan, tils inemot hon rinner up.
4. Uti tunnan slås watn och lägges wäl is, när den finnes, men aktas noga, at ej isen trycker för hårdt på pipan, så at hon far illa; ty bör han huggas i små stycken: så snart isen smälter undan, så öses något watn bort, och ökes mera til af isen til kiöldens bibehållande, at det står något öfwer pipan, och då ingen is finnes, så ömsas flitigt med watn uti tunnan, at det således altid hålles kallt.
5. Wid pannans upkokning aktas noga, at hon rinner sakta up och ej får spruta, hwaraf största kraften förloras; derföre kännes efter på pipan, wid hatten, när hon börjar blifwa warm så tages den starkaste elden bort, och lagas så at hon sedan bara dryper fort, men ej rinner: det första som rinner tages undan, så länge det är hwitt, och låter det sedan så länge drypa, som det kännes godt; men skulle distillerin-

gen

gen ske af gement brännewin, då är så myc=ket mera angelägit, at ej taga för när, ty då smakar det mera lanck och illa.

6. När altsammans är afrunnit, så blandas det tilhopa, utom fördropparne och lancken, uti et stort kåril, och kokas sedan såckersirap af 1 skålpund såcker och 3 jungfrur watn för hwar kanna brännewin, hwilken skummas rått wål, och slås så het han tages af elden uti Brännewinet, under stadigt omrörande, samt spädes sedan ut med upkokat watn, som blifwit kallt, så mycket styrkan kan tåla, och at det ej blånar, sedan filtereras genom grått paper, som lägges dubbelt i tratten och klippes jämt efter des högd på det ej för mycket brännewin må dragas bort i onödigt papper. Observeras at brännewinet hålles täpt, at ej kraften går af.

## Canel-Brännewin.

Til 4 kannor franskt brännewin tages et skålpund canel, hwilken uti et stop af samma brännewin sättes 8 dagar i blöt och sedan distilleras; så snart brännewinet wid slutet begynner at hwitna, tages det för sig sielft, och låter det rinna, så länge det efter canelen smakar sött, hwilket är canel-watn, som uti miölk-rätter och dylikt kan brukas.

## Cardemumme-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages 24 lod cardemummor, hwilka stötas med skalen, och blötas på samma sätt, som det näst föregående.

## Anis=Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund anis, samt 8 lod fänkål, som stötes och blötes på samma sätt.

## Bröd=Kummin=Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund bröd-kummin, som stötes och blötes på samma sätt.

## Rosenmarin=Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund torr, samt et och et halft lod färskt rosenmarin, hwarutur alla stielkar äro bortagne och ställas likaledes i blöt.

## Lavendel-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages 2 skålpund Lavendel med blomster och blad, och ställes åfwen i blöt; men om man tager hälften rosenmarin så blifwer det bättre.

## Enebärs=Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages 4 skålpund wäl mogna enebär, som rensas, kråßas och blötes.

## Malört=Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund malört-blommor, som pläckas när de först börja at spricka ut, eller ock helt unga malört-blad, hwilka blötas allenast en natt.

## Persico-Brännewin.

Stöt sönder kiersebärs-stenar och plommon-kärnor, ställ dem med brännewin i blöt, distillera deraf och blanda det sedan up med säcker-sirap, som förr är beskrifwit wid bränwins blandande.

På samma sätt kan ock giöras af Slåbär eller Stärkebär, hwilka stötas sönder som de äro, och ställas några dagar i blöt: måttet härpå kan icke så just tagas; ty ju mera det smakar af kärnor, ju bättre det är; dock bör det observeras, at ej för tiockt kommer i pannan på en gång, ty då fäster det sig wid botten, och deraf blifwer widbrändt; men när Slåbär brukas, så nyttjas de ej förr än de blifwa litet frostbitne, hwilket giör dem mogna.

## Kiersebärs-Brännewin.

De gemena bruna kiersebären tagas då de äro wäl mogna, och stötas sönder med stenarna, sedan läggas de uti flaskor och slås franskt brännewin derpå; låt dem då stå 5 eller 6 dagar, men hwar dag omsqwalpas, sedan bör det stå stilla 8 dagar, då det klara helt sakta afhälles och upblandas med säcker efter behag, och derpå filtereras igenom grått papper: det tiocka kan sedan slås annat bränwin uppå, och deruti kan läggas allehanda slags stötta kärnor af plomon eller kiersebär, och sedan distilleras.

## Kiersebärs Brännewin af torra Bär.

Stöt sönder et skålpund torra kiersebär helt fina med stenarna, och lägg dem sedan uti en flaska, tillika med 2 näglickor, som skäres sönder, och et

et lod sönderbruten canel, slå derpå 3 halfwa stop franskt brännewin, kärcka flaskan wäl, och låt henne stå 8 dagar i solen eller på en warm kakelugn men sqwalpas om ibland; sedan silas det och upblandas med säcker-sirop, som annat brännewin: wil man hafwa det rätt klart, så filtereras det genom grått papper.

Det tiocka som blifwer qwar, kan slås annat bränwin uppå, då det conserveras til deß man wil distillera brännewin, så kan detta slås dertil.

## Usqueba.

Härtil tages följande, såsom: anis, fänkål, coriander, röd canel, hwit dito och cardemummor, et lod af hwardera sorten, 3 fierdedels lod muskottblomma, af neglickor, viol-rot, lacris-rot, dill och isop et halft lod af hwardera slaget: deße species stötas sönder och distilleras med 2 kannor bränwin, sedan lägges deruti et halft lod saffran et half skålpund rußin, och et halft skålpund dadlar eller fikon, hwilket sedan sättes at tingera 8 dagar; derefter wrides all musten utur ingredientierne, som då ligga deruti, och brännewinet göres sött efter behag, samt utspädes at det får lagom styrka.

## Vespetro.

Et qwintin angelike-frö, et lod coriander, och 3 hela citroner skäres i tärningar; kärnorna tagas bort och krydderna stötas fina med et och et halft skålpund säcker, och lägges så på 2 kannor och et qwarter franskt eller swenskt bränwin, som sedan står i 8 dagar, och då filtereras igenom dubbelt

helt grått papper, som lägges i tratten. Brännewin med Johannis-blomster och såcker, på samma sätt, är ock godt.

## Distillerat Brännewin af färska Pomerantser.

Til en kanna brännewin tages 20 hela pomerantser, hwaraf skalet skäres helt tunt, och ställes at blötas i et stop brännewin, som står i 8 dagar, och när det skal distilleras, så slås et stop brännewin derpå och lägges dertil 4 hela pomerantser, som äro sönderskurne och kärnorna borttagne. Efter denna proportion tages så många kannor som behagas, och slås uti pannan: när hon börjar at få sin rätta gång, så sättes en flaska med tratt derunder, hwaruppå lägges en liten linne-klut och der ofwanuppå några färska pomerants-skal, skurna i strimlor, och låter det sedan jämt drypa, så länge någon kraft är uti: när det är afrunnit, blandas det up med såcker-sirap och göres sött efter behag. Citron-brännewin göres på samma sätt, dock utan at lägga hela citroner i pannan eller skal på kluten, utan i det stället lägges skalet af 2 citroner i sirapen när den kokar, och filtereras igenom grått papper, då brännwinet är upblandat med sirapen.

## Dito af torra Pomerants-skal.

Til 4 kannor brännewin tages et och et halft skålpund torra skal, hwilka böra stå i blöt 4 eller 5 dagar, samt sedan distilleras och blandas up med såcker-sirap. Citron-brännewin af torra skal göres på samma sätt.

## Pomerants-Royal.

Til 25 pomerantser, som skalet afskåres och lägges uti en flaska, tages saften af 10, som sker på det sättet, at man rensar ut inmätet ifrån kärnor och det hwita skalet, och wrider det samma igenom et kläde, samt kokar den saften med så mycket säcker at han blifwer som en tiock sirap; då slås det på skalen så hett som flaskan tål, och bindes straxt til med en upblött oxe-bläsa, och låter det stå at distillera uti et fönster der solen skiner, i 3 dagar, sedan slås 3 halfwa stop franskt brännewin derpå, och bindes åter en ny blåsa öfwer, då det blifwer så stående på samma sätt 3 weckor eller en månad, och sedan filtereras genom grått papper.

## O-distillerat Pomerants-Brännewin.

Til et half-ankare franskt brännewin, skäres 20 pomerantser uti tärningar, hwarutur kärnorna tages bort, dertil tages 3 skålpund säcker, som slås et och et halft qwarter watn uppå, sedan lägges pomerantserna dertil och låter det stå öfwer natten: då tages en kanna brännewin eller något mera utur ankaret, och lägges sedan pomerantserne deruti: om då ej ankaret är fullt, så ökas mera dertil af det brännewinet som togs derifrån; låt så ankaret ligga 6 a 7 weckor, men sqwalpas 1 eller 2 gånger de 3 första weckorna, sedan bör det ligga stilla til des det aftappas.

## Sanbergiette.

Til en kanna franskt brännewin tages skalet af 2 stora pommerantser, skalet af 2, men saften af

4 citroer; dertil lägges et rågadt skedblad sönderkroßad anis och fänkål, lika mycket af hwardera slaget; sedan tages en liten niupa saffran, som bindes in uti en liten klut, och med en tråd hänges uti flaskan, hwilken efter 36 timar borttages; men det öfriga står i fulla 8 dagar, dock icke i solen eller i wärmen, och flaskan sqwalpas wäl om en gång om dagen, sedan silas det af och göres söt efter behag.

## Citron-Bränwin.

Til en kanna franskt brännewin tages saften af 4 citroner, de gula skalen skäres smått, et lod canel, hwilken brytes uti små bitar, et lod cardemummor, som bara rånsas utur sina skal, och et skålpund säcker hwilken stötes: citron-saften slås först på säckret och sedan brännewinet med de andra krydderna, då det kärckas och bindes öfwer med en hinna, och låter det stå på en warm kakelugn eller i solen i 14 dagar, men sqwalpas om som oftast och sedan filtereras.

## Krydd-Brännewin.

Et halft skålpund torra pomerants-skal, 5 lod canel, 5 lod torr krusemynta, som alla grofwa stielkar äro utpläckade, 5 lod fänkål, 3 och et halft lod anis, 3 och et halft lod bröd-kummin, 5 lod calmus, 3 och et halft lod angelika, 5 lod coriander, 5 lod citron-skal, 5 lod lille-covallie, 3 och et halft lod torra rosenblad och 5 lod sönderstötta kiersebärs-stenar: alla deße krydder ställas 2 dagar i blöt, och sedan distilleras med 4 kannor brännewin, som är brändt af halfparten hwete och half-

parten hafra: när det är distillerat, lägges deruti Johannis-blomster, och låter dermed stå til des det får en wacker färg; då silas blomorne ifrån, och blandas up med säcker-sirap.

## Krusmynte-Brännewin.

Til 3 kannor brännewin tages följande specis: af muskotblomma, muskott och näglickor tages et halft lod af hwardera slaget, torra pomerants- och torra citron-skal, 8 lod af hwardera, men det hwita skäres bort sedan det är wägit: af torra rosenmarins-blad och fänkåls frö 1 lod af hwardera; torr krusemynta, hwarifrån alla stielkar äro borttagne, och krossade enebär tages 16 lod af hwardera slaget: alla desse ingredientier läggas i brännewin, stå i twå dagar och sedan distilleras; men när pannan kommer at rinna rätt, så tages något af det första, som är starkast för sig sielf, och lägges deruti en god hand full med torra söndergnuggade krusmynteblad, och ställes på et warmt rum i 24 timar, hwilket måste som oftast omsqwalpas och dermed färga brännewinet, när det är sammanblandat och sött giordt efter behag.

## Tallstrunt Brännewin.

När tallstruntar äro så långa som en fingers-led, men ej tiockare än minsta fingret, så afpläckas de, men giöras mycket wäl rena, på det sättet, at alt det hwassa skrapas wäl af dem och sedan hackas de helt små; deraf mätes då et stop, hwilket sättes med brännewin i blöt 3 dagar: då tages så mycket brännewin at det gör 3 kannor tilsammans med det

tall-

tallstrunten blötes uti, hwarmed det distilleras, och sedan upblandas med såcker.

## At brånna Brånnewin af Såd.

Låt watn wål koka uti brygg-kittelen, slå sedan deraf et par skopor uti måskningskaret, och der-efter en half tunna gröpad råg på en sida, sedan slås bredewid gröpet et åmbar kokhet lag i sånder, hwilken bör wara i full kokning, så långe måskningen påstår: detta arbetas då in af twånne personer med hwar sit roder: således fortfares med tilökningen af lagen och arbetet, til des altsammans år genomwått och blifwer som en tunn gröt: då uphöres med tilökningen af lagen, men continueras med arbete til des det börjar at sötma; då slås deruti en åttondels tunna malit korn malt, samt något mera af den kokande lagen; sedan arbetas det til des det blifwit wål sött, då ökas til af lagen så myc-ket, under ståndigt arbete, at det blifwer som en lagom tiock wålling; deröfwer lågges et tunt lakan och låter det stå at sötma ungefår en tima: tag e-medlertid et åmbar mer eller mindre tunndranck, upfriska det med et stop god giåst samt något af tilmåskningen, hwilken giöres lagom warm, så at hon ej brånner giåsten; rör det tilhopa, hölg något öf-wer och låt det stå at giåsa, medan det andra står at sötma; men når tilmåskningen då har stådt, som förr sagt år, så utspådes hon och arbetas med så myc̄ket kalt watn, til des det blifwer lagom kalt at gifwa uti giåsten, då bör det ej eller wara tiockare ån en tunn wålling; men skulle det ej tåla så mycket af det kalla watnet, utan deraf blifwa för mycket afswalnat, så kan mera ökas til af ljum lag, och

når

när det blifwer, som när giäst gifwes i dricka, så slås den upfriskade tunndrancken deruti, och röres dermed litet om; sedan öfwerhöljes karet först med et lakan och sedan et täcke antingen filt eller fårskins-fäll, hwilket wäl ombindes med rep, så at det står wäl täpt; derofwanuppå lägges då en botn, som bör wara giord efter karet; men i brist af en sådan, så lägges derpå et bolster eller madrass; låt det sedan stå 2 dagar och 2 nätter; men när förbrännan skal ske, så göres först pannan och pipor ganska wäl rena: då låßas karet up och mäskningen röres med roret först ganska wäl, sedan öses deraf uti bränwins-pannan det forsaste man kan, som ej slås fullare än til bröstet, och strax bindes karet til igen samt öfwertäckes wäl: under pannan lägges frisk eld, så at hon kommer snart at koka up; men uti henne röres flitigt med rodret i botn, til deß bröstet blifwer så hett, at man ej kan hålla handen derpå: då sättes hatten skyndsamt uppå, som smetes igen med deg af groft rågmiöl omkring honom, så wäl som om piporna, och då rifwes elden undan om det är lös panna, men är hon inmurad, så stoppas under henne islupen eller sur wed, som dämpar eldens häftighet, men luckan och sten sättes igen, hwilket hindrar at pannan icke sprutar, hwarigenom bästa kraften förloras: en halfankare lägges under piporna, om tilfälle så är, hwaruti sättes en tratt med linne-lap öfwer; men skulle rummet dertil wara för lågt, så sättes et annat käril derunder, som ej har för stor öpning, at kraften deraf förswagas; låt det då rinna jämt som en tråd, så länge det har den minsta styrka; sedan tömmes

pan-

pannan och sköljes ren från dranck, samt fylles uti af måskningen, och förfares dermed som första gången: således continueras til deß all förbrännan är afrunnen; men skulle det för sidsta gången wara något tiockare i botn på karet, så kan det wäl utsköljas med några skopor kalt wattn, som ock slås i pannan: när all förbrännan således är afrunnen, så göres både pannan och piporne ganska wäl rena, sedan slås hon deruti, tillika med 2 kakor sönderbrutit spisbröd, 2 knäppenäfwar salt och 2 knäppnäfwar bröd-kummin; derefter sättes hatten straxt uppå, som wäl igensmetes med deg, likaledes piporne; men neder i öpningarne på dem sättes något som täpper, til deß pannan börjar at uprinna, under hwilken bör wara frisk eld, til deß bröstet blifwer så hett, at man ej tål hålla handen uppå, men då aktas, at hon ej kommer för hastigt: låt då rinna jämt som en tråd uti et käril, som ej har för stor öpning, med en tratt uti och linne-lapp öfwer; men när det så länge har runnit, at ingen mera styrka är deruti, så låter man efterlancken wäl afrinna uti et annat käril, hwilket kan nyttjas til ätticka. Wid brännewins-brännande observeras noga, at det altid hålles wäl kallt uti kylfatet, eller den tunnan som piporna gå igenom; när is är för hand, så nyttjas den, men eljest bytes som oftast om watten deruti.

## Brännewin af Win-Dranck.

Win-dranck slås uti klar pannan, hatten sättes uppå och igensmetas, sedan afklaras som annat brännewin, och derefter kan det distilleras med hwad som behagas.

At

## At bränna Runnebärs-Brännewin.

Först rensas runnebären wäl ifrån deß stielkar, sedan mätes de och stötas til deß de wäl safta sig; derefter mäskas som til en annan mäskning med kokat watn, men arbetas ganska wäl: då har man tilreds sura stekta äplen, och til hwar tunna runnebär tages en fierdedels tunna äplen, som krammas först wäl sönder, medan de äro warma, och läggas uti mäskningen: när det är skedt, så röres wäl om och bindes öfwer karet med lakan, skinfällar eller sådant, som håller wäl wärman inne; låter det då stå i 4 dagar, men öpnas en gång hwar dag och röres deruti; sedan brännes det på wanligt sätt, och derpå distilleras det och upblandas med sött. Deße bär gifwa ej mycket brännewin, emedan efter en tunna kan man ej få mer än 2 halfstop, sedan det är distillerat. Äplena härtil kunna stekas i ugnen, när askan är wäl utsopad.

## At i hast giöra godt Brännewin.

Lägg uti en flaska eller bouteille pomerants- och citron-skal, litet sönderbruten canel och anis, eller hwad sorte som hälst behagas, slå derpå flaskan nästan full med brännewin och korcka wäl igen sedan sättes hon i en gryta med kalt watn; och låter det koka en tima; derpå står flaskan til deß det blifwer wäl kallt, och då hälles brännewinet sakteligt af hwilket giöres sött efter behag, och sedan filtereras det genom grått papper.

At

## At taga smaken af gement Brännewin när det distilleras.

När man wil förbättra sädes=brännewin, och bringa det samma til en ren och god smak genom distillering, så läggas följande derpå, nemligen: til 3 kannor brännewin, 2 och et halft lod winsten, et och et halft lod pottaska, 7 qwintin saftgrönt, et halft lod paradis korn, altsammans fint stött, en hand full fint salt och en skifwa surt bröd; detta lägges altsamans uti distiller-pannan, tillika med något annat, som man wil distillera utaf, såsom pomerants, citron, anis, kummin, eller hwad som behagas.

## På annat sätt at taga bort Sädes=smaken.

Sedan krydderna stått i blöt med brännewin, ehwad det ock är, antingen pomerants-skal, stötta kärnor af kiersebär, slåbär eller hwad smak som åstundas på brännewinet, så slås det uti distiller-pannan tillika med krydderna och nedanskrefne saker: til 5 kannor brännewin, 3 lod violrot och 3 lod fint stött winsten en knäppenäfwa af täpparna på ungt granris, samt et stop eller 5 qwarter söt miölk; men intet watn slås deruti. Om pot pourit är för hand, så kan ock deraf tagas en knäppnäfwa til hwar kanna brännewin; hwilket giör en god smak deruti.

## Eau de la Reine.

Til 2 kannor franskt brännewin tages följande species, som distilleras, nemligen:

Mej-

| | | | |
|---|---|---|---|
| Mejram | 4 lod, | Timjam | 4 lod, |
| Saltwia | 3 = = | Lavendelbloma | 8 = = |
| Rosenmarin | 6 = = | Canel | 4 = = |
| Neglickor | 3 = = | Citron=skal | 2 = = |
| Pomerants-skal | 2 = = | Angelika | 3 = = |
| Ambra | 1 gran. | | |

## Dito på annat sått.

Man tager en skåppa gröpad råg, lika myckel malit malt, och en skåppa hackat granris, hwilket måskas som til annat brännewin: när detta stått sin tid, så brännes det som annan förbränna, och sedan klaras; men uti klar=pannan lägges åter en skåppa hackat granris; derefter distilleras det andra gången och deruti lägges åfwen en skåppa hackat granris, och distilleras tredje gången, men deruti lägges då en god del Rosenmarin.

## At distillera Orange-Watten.

Tag et och halft skålpund färska orange-blommor, som pläckas sönder och kroßas i en stenmortel, eller med en träståt uti et groft stenfat: slå derpå en kanna friskt bruns=watn, och ställ det wäl tiltäpt på kakelugnen eller eljest der det står lagom warmt; sedan det har stått et dygn, så slås det uti en liten distiller-panna, som klistras wäl igen med deg, och låter pannan wid sakta kol=eld uprinna så at det allenast dryper: när man har fått litet öfwer et stop, eller så länge någon starklek kännes af blomor, så låter man det drypa. Wid denna distillering observeras, så wäl som wid alla andra, at watnet hålles kallt i tunnan med is eller

ock

ock ombytes watn; når så mycket afrunnit som godt år, så blandas alsammans tilhopa, och slås sedan i bouteiller, hwilka wål korckas och öfwerbindes med wax-papper, och annat papper utanpå som sedan förwaras i källaren. Medan detta dryper under distileringen, så brukas dertil en bouteille, som har trång hals, hwaruti sättes en liten tratt med en linne-lapp, at drypa, uppå, så förloras ej den båsta kraften. Skulle man ej på en gång hafwa så mycket blommor, så kunna de ifrån det ena året til det andra förwaras: då blommorna äro hel friska, plåckas de sönder och beströs med fint salt, röres om och sedan hwarftals nedpackas i en glasburk, med wål salt, och derpå lägges en bottn och sten, at det tryckes hårdt tilhopa, så laka de sig: öfwer burcken bindes papper, at han hålles wål täpt och förwaras uti et kalt rum: när man då wil distilera deraf, så förfares med deßa salta blommor på lika sätt, som de färska; salltan skadar ej, ty både blommor och laken, som derpå blifwit, slås i distiller-pannan.

## At distilera Rosen-watn.

Så fort törnerosor spricka ut, böra bladen strax plåckas af dem, hwilka saltas hwarftals uti en stor glas- eller stenburk; men i brist af burkar, så kunna täta och rensmakande trä-käril brukas, på rosorne lägges strax en liten bottn med sten uppå, at de blifwa wål packade med lake uppå, som står öfwer dem: när då så mycket rosor äro samlade som åstundas, så kunna de stå til höstten eller ock strax distileras: då lägges först litet sand på bot-

ten i pannan, och sedan så mycket rosor, at det nästan fyller tredjedelen i pannan, derpå fylles hon til bröstet med watten och sedan klistras igen; då låter man det afdrypa på samma sätt som orange watnet, så länge det har smak eller lugt af rosor: om det då är mera rosor igen, som ej första gången fick rum, så distilleras de på samma sätt, men pannan och pipan giöras först wäl rena; och när altsammans är afrunnit, så distileras det om andra gången, med en god del torra rosenblad, så får det en stark smak af rosor; sedan slås det uti wäl skölda boutellier, som blifwit torra, hwilka korckas wäl, så håller det sig hela året.

## Millefoliums - Watten.

Millefoliums - blomster med des gräs repas af sina qwistar, nedsaltas på samma sätt som törnrosor och distilleras; dock med den skilnad, at detta watten ej omdistilleras med några torra rosor. Detta watten är godt at hålla i munnen för munskålla: och om denna siukdom fäster sig på läppen, så måste han dermed som oftast wätas och bestrykas: det tienar ock til gurgelwatten, när man har ondt i halsen, då deribland blandas litet renskt eller franskt brännewin och thebou - watten.

## Hwad wid Bakning är at Observera.

Först är altid nödigt, när man wil beflita sig om at få godt bröd, at mjölet wäl wärmes, förrän degen tilredes, hwartil ock

bör wara god giäst: de rum der bakning sker, bör wara wäl warma, på det brödet ej må mista sin giäsning då det upbakas. Uti wäl inrättade hushåld, bakas groft spis- och fint knäckebröd allenast höst och wårtid, på det folkets sommar syßlor ej måge derigenom warda hindrade; deßutom när wintren infaller, kan sällan bakas godt bröd, der som äro kalla rum.

## Knäcke-Bröd.

Miölet ställes i tråget för wärmen, så at kiölden blifwer wäl afslagen, sedan wärmes watten ej hetare, än at det kan med händren handteras; deruti lägges litet salt, hwarpå watnet slås i tråget, samt arbetas med miölet och något bröd-kummin, och altsammans knådas wäl; derefter iblandas god tiock giäst 4 el. 5 skedblad, alt efter degens storlek, och giästen arbetas wäl in, sedan strykes degen jämn, mjölas öfwer och täckes först med et linne-kläde, och deruppå med et örnegått, på det wärmen må behållas och degen komma i full giäsning: då omarbetas han i tråget igen med warmt miöl, och öfwerhöljes sedan på samma sätt: finnes degen då ej wara trög-giäsen, så giöres straxt eld i ugnen, och när degen är wäl giäster, så upbakas kakorne helt tuna, samt knäckas å bägge sidor med en krus-knäck: et litet hål tages på dem med en fingerbår, och ställas sedan at giäsa: Observeras dock härwid at til denna upbakning nyttias ganska litet miöl, så at degen må på möjeligaste sätt wara lös: när alt brödet är upbakat och wäl giäsit, samt ugnen, til brödets gräddande, lagom warm, så naggas eller

pickas brödet på bägge sidor och insättes uti ugnen: då det är wäl gräddat, så sopas hwar kakaren med en winge, hwarpå man tager et qwarters långt segelgarn, på hwilkens hwardera ända en liten träpinna är fästad: detta trädes igenom 2 kakor, och fortfares på lika sätt med alla de öfrige kakorne; sedermera uphängas de på stänger under taket i et warmt rum, til at torkas; sedan de blifwit möre, nedtages de och sättas in uti en warm ugn, hwaruti de ej längre böra stå än tils de blifwa miuke, utan straxt uttagas och läggas i en tunna, med en bottn och sten uppå, hwaraf de packas wäl tilhopa: då de äro wäl kalla, tages stenen af dem; efter detta förfarande hålla de sig hela året omkring och ändå längre. NB. Knäckebröd kan bakas så af hwetemiöl som sickt-malit rågmiöl eller ock hårsicktat sammanmalit rågmiöl hwarjemte ock, efter egit behag, det sicktmalne rågmiölet och hwetemiölet kan med söt miölk bakas.

## Söt-sura Limpor.

Slå den ena botten utur en ankare, som warit renskt eller franskt win uti, hwilken nyttjas til hälck, giör dertil et löst läck, som wäl täpper, men et så stort hål midt uppå, som nedanskrefne stafs öfra ända kan wäl gå up och neder uti: stafwen giöres tiock som en klubba åt den nedersta ändan och något smal uti den öfra, då tages så mycket watn som är nödigt, och låter deraf 2 fingers högd bortkoka i grytan, sedan silas det uti hälken, och arbetas med stafwen så mycket sikt-malit rågmiöl deruti som kan gå, och wäl stötes med stafwen; der-

derefter sättes locket uppå och arbetas tils det blifwer sött: låt det sedan stå i spisen at giäsa i 2 dygn; men skulle degen på andra dygnet wara söt- sur, så slås den uti et tråg, och deruti arbetas han med litet brödkummin, giäst och så mycket miöl, at han blifwer lagom hård hwarefter betäckes med linnekläde och örnegått; men när han då kommit i god giäsning, så giöres eld i ugnen och degen ar- betas å nyo up med miöl: när det är kringslagit i ugnen och kolen begynna at fahla, så upbakas limporna, och sättas på et wäl miölat bord eller bräde; sedan alle äro upslagne, så bestrykas de med warmt watn, dock aktas noga, at ej watn spil- les bredewid dem, ty då fastna de wid bordet; strö sedan straxt litet kummin öfwer dem, och när då elden i ugnen är mäst utfahlnad, så sättes luckan igen: när limporna äro wäl giästa, så so- pas ugnen och de sättas in, och luckan sättes för ugnen, hwarest de blifwa stående en tima; derefter smörjas de med upkokat watn, den ena efter den andra, och föras åter i ugnen igen; medan detta sker, så wäl som efteråt, så bör eld wara en liten stund i stickgluggen; men tages sedan bort: är det stora limpor, så tåla de 2 timar stå i ugnen, men små en och en half, då luckan altid bör stå fö- re medan de äro inne. Här påminnes, at så snart degen slås utur hälcken och med handen uttages, så miölas hälcken rätt wäl inuti, tillika med staf- wen, som sedan sättes deruti, och läcket lägges derpå, samt omswepes med et rent linne-kläde, och förwaras på det sättet til en annan gång.

## Gransura Limpor.

Wärm watn, litet hetare än sommar-liumt, men låt det ingalunda koka; slå det i en hälck och giör deraf, med sicktmalit rågmiöl, en deg, hwilken wäl arbetas intil des den smakar söt, hwarpå hälken ställes i spisen, at öfwer natten giäsa: morgonen derpå slås degen i tråget, och giöres lagom hårdt med samma slags miöl, hwartil ock då lägges bröd-kummin, litet fint skurne torra pomerants-skal och et eller 2 skedblad giäst: betäck degen först med linne-kläder och sedan med örngått: när han begynner wäl giäsa, så giör up eld i ugnen, och när det börjar brinna, så arbetas åter degen i tråget med något miöl; men betäckes sedan ånyo at stå och giäsa, til deß det är i ugnen utbrunnit och krinslagit; när glöden börja at falna, upbakas limporne, med hwilka förfares på samma sätt, som med sötsura limpor; men deße behöfwa ej stå längre i ugnen, än en tima.

## Limpor af Kärn-Miölk.

Wärm kärn-miölk något warmare än sommarlium, slå den samma strax i tråget och lägg deruti bröd-kummin, giör sedan en deg deraf med sicktmalit rågmiöl och lägg deruti giäst: låt denna deg giäsa på samma sätt som de förenämde, och uparbeta honom med miöl då det börjar at wäl brinna i ugnen: med deßa limpor förfares sedan på samma sätt som med andra limpor.

## Sura Råg-Skårpor.

De kunna bakas af samma slags deg, som sötsu-

ra limpor, och af sådan deg som gransura limpor, samt af kärnmjölk; men wid deßa skärpors bakning observeras dock, at sedan de äro grådbade och i tu skurne, skåres skärror uti dem i rutor; de böra ock fulltorkas i ugnen, så at de blifwa wäl möre; derföre få de ej eller så hastigt insättas i ugnen, utan dröjes dermed til des den är afswalnad: man kan jämwäl, i nödfall, bruka limpebröds skifwor som sura skärpor, då uti skifworna skåres rutor, och de läggas på torke-bräden och torkas i ugnen. Detta hushållsgrep kan nyttjas, då man har limpor, de der ej så hastigt kunna upbrukas utan om sommaren mögle underkostas.

## Skål-Bröd.

Til en kanna söt mjölk, som wärmes något mer än sommar-ljum, lägges litet fint stötta cardemummor och en half mark smör at deruti smälta: häraf göres sedan en deg med 6 ägg och 9 eller 10 marker godt hwetemiöl, som förut bör för elden något wärmas: degen arbetas til des han släpper händerna, då lägges deruti 2 skedblad god tiock giäst, som inarbetas wäl i degen, och lämna honom sedan tid at giäsa: när degen då upbakas, knådas han på nytt; och bör man då hafwa i beredskap träskålar, som äro wärmde och wäl mjölade: i samma skål släppes så stort stycke deg, at skålen allenast blifwer half, och ställes sedan i et warmt rum at giäsa: när ugnen då är så warm, at et inlagt papper blir deraf gulbrunt, så miölas brödspaden wäl och skålarna stielpas sakta utur, den ena efter den andra, och införes strax i ugnen;

sedan alla bröden äro insatte, tilslutes ugns-dörren, och då de i ugnen stått en timma så äro de bakade. Den som ej wil hafwa dem i skålar, kan lägga dem på papper, som är med kalt smör wäl smordt; men skola dock på samma sätt, som i skålar, stå at giäsa. Den som finner smak i sött bröd, kan lägga 16 lod säcker i miölken då hon wärmes, och äfwen anis om man behagar.

## Säcker-Skårpor.

Tag til 1 stop söt miölk 10 ägg, 1 qwarter smält smör, en knifs-udd fint stött ingefära och et halft skålpund säcker, ställ sedan godt hwetemiöl litet för wärmen; lägg säckret och ingefäran uti miölken, som göres lium, och arbeta äggen i tråget med litet miöl; slå då miölken och smöret dertil och gör deraf en lagom hård deg, som ock arbetas wäl: lägg derpå et skedblad god tiock giäst, och inknåda densamma wäl i degen, som derefter öfwertäckes med en serviette hwarpå et örngått lägges; låt degen giäsa, til deß ugnen blifwer lagom warm til upslagning, hwarefter degen uparbetas i tråget ganska wäl, men tages dertil allenast litet möl: bordet miölas wäl och degen lägges derpå, samt med en tårt-kafla utkaflas så tiock, som en tiock spiskaka; sedan tages deraf så stora skårpor som behagas, antingen med et horn eller glas: skårporne göras sedan jämna rundt omkring och sättas at giäsa: när då ugnen är lagom warm, som kan försökas med et papper, hwilket då det legat der iñe en liten stund, bör blifwa allenast gulbrunt; så ställas skårporne på stora stekpañor eller flata bleck fat

at uti ugnen gräddas; så snart de äro wäl gräddade samt kalle blefne, skäras de i 2 delar med en waß knif, som intet sargar, utan giör dem släta, och sättas derefter på torkbräden, den afskurna sidan upwänd, samt föras in uti ugnen medan den ännu är litet warm, och blifwa der inne stående til deß de få en lagom brun färg på den afskurna sidan, då uttagas de och läggas i säll, som sättes på stänger i taket uti et warmt rum, därest de stå tils de blifwa wäl möre; dock kunna skärpor til fullo torkas i ugnen, när han allenast fått något afswalna; men de behålla båst sin must, om de, straxt de blifwit kalla, warda i ugnen insatte.

## Skårpor, som brukas til rifwit bröd.

Skärpor til rifwit bröd bakas af miölk och hwetemiöl, samt klyfwas och torkas i ugnen uppå torckrännor, när han är så afswalnad at de ej blifwa brune. Deße skärpor kunna hela året nyttjas til rifwit bröd, då de stötas och sicktas genom durckslag: detta kan således altid wara til hands när det behöfwes.

## Smör-Kringlor.

Wärm et halft stop söt mjölk och slå deruti et qwarter smält smör samt 8 lod säcker: arbeta 4 ägg med godt hwetemiöl i et litet träg, som stått för wärmen, och slå sedan den wärmda miölken dertil, samt så mycket af samma slags miöl, at det blifwer lagom hårdt; knåda miölet wäl in och lägg dertil 2 skedblad god giäst, som åfwen arbetas wäl in med degen, låt det så stå at giäsa, och när ugnen

nen är lagom warm til upslagning, samt degen wäl giäsen, så bakas kringlorne så tiocka som en smal tum; ställ dem sedan på miölat papper, och när de der stått tils de giäsit, så ställas de med sit papper i ugnen, som då ej bör wara hetare, än at et papper, hwilket litet legat der inne, under det luckan stått före, blifwer allenast gulbrunt, då är ugnen lagom warm. Obſerveras härwid, at deße kringlor ej få giäsa til des de spricka, ty då blifwa de ej goda.

## Win-Kringlor.

Lägg 6 marker godt hwetemiöl i et litet tråg och låt det för elden blifwa warmt; koka sedan up et stop söt mjölk, och giör emedlertid en deg i tråget med en del af miölet och 8 ägg, som först blifwit wäl wispade, et halft qwarter Spanskt win eller annat sött win, et halft qw. rosenwatn, et halft lod cardemummor, et halft lod muskottblomma, och rör detta wäl tilsammans; lägg sedan et halft skålpund säcker i den upkokade miölken, hwilken, då den är något warmare än sommarljum, så at den kan handteras, slås och blandas uti det förra; öka då til af den andra miöl-degen, och lägg jemwäl dertil 2 marker smör, hwarutur sältan är wäl twättad; arbeta sedan degen så at den släpper händren, och giör den samma lagom hård; lägg så deruti twå skedblad god och tiock giäst, arbeta ock den wäl in: betäck degen och låt honom stå at giäsa; men när han wäl är giäsen, och ugnen til upslagning lagom warm, så bakas små men något tiocka kringlor, och alt efter som de bakas, så läggas

gas de på smorda papper och stå således at giäsa: när de äro wäl giäste, och ugnen til insättning lagom warm, så gräddas de på det smorda papperet, hwarpå de förut stått. Deße kringlor kunna en tid hålla sig, hälst då de hängas uti et warmt rum at torkas. Af samma deg kunna ock bakas små skärpor.

## Säcker-Kringlor.

Til et skålpund säcker tages 20 ägg, ifrån 5 borttages hwitan, och emot hwart ägg bör wara et litet skedblad söt grädda, men äggen wispas först wäl med säckret förrän gräddan slås dertil, sedan knådas detta med godt hwetemiöl: så snart miölet är inblandat, lägges dertil et stycke smör, så stort som et gås-ägg, hwarutur saltet bör wara wäl uttwättat, och alt arbetas wäl tilhopa, sedan brukas häraf små kringlor: då strös miöl på papper hwarpå de läggas och gräddas straxt i ugnen på papperet eller i en tårtpanna.

## Ägg-Skålar.

Tag 10 ägg eller flera, alt efter som man wil hafwa många skålar til, slå dem wäl med en träsked och rör så godt hwetemiöl deruti, at det blifwer som en lös deg; arbeta det sedan så, at det loßnar från slefwen: lägg det sedan på bordet och arbeta det med händerna, dock med minsta miöl som möjeligit är: skär sedan små bitar och kafla dem tunna, som en styfwers slant, och så wida kakor som en thee-saltser; smörg dem med en fjäder, som är doppad i skirt smör; strö fint stött canel

och säcker öfwer, och grädda dem sedan i ugnen, på bara årilen: når de tagas utur ugnen, torkas de wäl under, medan de äro warma, ty under dem fäster sig gerna litet aska: om de gräddas på papper så blifwa de ej så gode. Den som så behagar, kan deruti lägga litet fint stött säcker, når äggen islås och förr än miölet dit kommer.

## Tiocka Rån.

Til 10 äggegulor lägges 8 lod rifwit säcker, hwilket wispas til deß det tiocknar, lägg sedan dertil et halft qwintin fint stötte cardemummor, samt 3 jungfrur sur grädda, eller i brist deraf söt grädda: arbeta så fint godt hwetemiöl deruti och sedan et stycke färskt uttwåtadt smör, stort som et gåsägg: derefter arbetas detta med en träsked til des det släpper skeden, och sedan brukas degen wäl på bordet, men med minsta mjöl som möjeligit är, och ju lösare ju bättre: baka sedan små kringlor, och lägg 2 derafi goråsjärnet, men fäst ihop dem midt uppå och lägg den jämna sidan af kringlorna åt ändan; derefter lägges järnet hårdt tilhopa, och gräddningen sker under långsam och jämn wärma. Om man behagar få sötare rån, så tages dertil mer säcker, än förenämt är.

## Canel-Rån.

Til 5 ägg tages et halft skålp. fint sicktat säcker, wispa det wäl tilsammans tils det begynner tiockna; dertil lägges sedan 2 lod fint stött och sicktad canel, 3 qwintin stött ingefära, 6 lod stött mandel, 24 lod godt skirat smör, och et skålp. godt hwete-

hwetemiöl röres deruti, hwilket alt knådas wäl til sammans: giör sedan ämnen deraf til figur och skapnad som en hwalnöt, och grädda dem i et tunrås-järn; krama det sedan warligt til och grädda; på båda sidor.

## Tunn-Rån af söt Grädda.

Til et halft stop rätt tiock söt grädda tages 20 lod hwetemiöl och et halft skålpund rifwit säcker; det gula skalet rifwes af 2 citroner, och altsammans wispas wäl tilhopa, samt bakas sedan uti tunnråds-järnet, så snart de tagas utur järnet, läggas de på en kafla, hwaraf de blifwa kromade, om de ej stå i warmt rum, så kunna de ej giömmas öfwer en dag, förr än de segna.

## Tunn-Rån med Wattn.

Tag et qwarter söt grädda och 3 äggehwitor, wispa dem til et hårdt skum; lägg säcker uti gräddan, jämte rosenwattn, cardemummor och et skedblad smält smör; wispa så miöl deruti, så at en ring synes ofwanuppå, slå sidst äggehwitan deruti och wispa wäl om, grädda dem sedan i tunrås-järn, men kroma dem öfwer en kafla, så snart de tagas utur järnet. Deße kunna jämwäl segna, om de ej i warmt rum förwaras.

## Tunn-Rån med Wattn.

Koka up watn och låt det stå til deß det blifwer somar-ljumt, sedan tages til et stop watn 2 äggegulor, hwaruti säcker lägges efter smak, hwarpå så myckt godt hwetemiöl deruti wispas, at det hälles

hålles tilhopa när det gräddas i tunnrås-järnet, som först giöres på elden wäl hett, och wid första brukningen smörjes med litet smör, som lägges i en fin linne-lapp; derefter slås litet af smeten i järnet, hwilket då i hast tilslutas och lägges på elden at grädda: så fort rån tagas utur järnet, så krökas de öfwer en kafla, hwilket bör med mycken skyndsamhet ske, i annor händelse blifwa de kalla och således obeqwäme at kröka. Deße rån kunna någon tid förwaras, om de ständigt äro i warmt rum som ej är fucktigt. NB. Alle gorâns och tunnråns-jern böra icke fällas tillhopa, medan de, efter brukandet ännu äro warme, utan tils de kallna, ställas öpne och sedan med papper emellan fällas tilsammans, samt til en annan gång uphängas, detta giör, at de ej skadas af råst.

## Pepparkaka med Säcker och Honing.

Et qwarter god honing kokas och skummas rätt wäl, och när samma honing blifwit wäl kall, så lägges 8 lod fint rifwit säcker dertil, hwarefter 10 ägg wispas, men 5 hwitor borttagas: när äggen äro ganska wäl wispade, så slås de til honingen, då wispas alt å nyo, och deruti lägges något stött ingefära, Pomerants-skal och peppar efter behag. När då ugnen är, til kakans insättning, lagom warm, så röres en mark godt hwetemiöl helt sakta i degen; ställ sedan kakan på et i beredskap warande och smort bläck eller förtent kopparfat, och låt henne derpå i ugnen grädda.

## Pepparkaka af Honung på annat sätt.

Et stop god honung kokas sakta och skummas wäl sedan lägges efterskrefne stötte krydder deruti, nemligen: et halft lod näglickor, et halft lod cardemummor, et lod fänkål, et lod anis (de 2 senare rensas och dryftas), et lod ingefära skalas och stötes, 2 lod torra pomerants-skal, hwaraf det hwita skäres wäl af, 1 lod citron-skal, hwaraf det hwita åfwen borttages (bägge slagen stötas eller klippas små), et halft lod Galgo skrapas och skäres små, samt lägges uti honungen; derefter giöres degen så hård, som til limpor, af godt sickt-malit rägmiöl, och arbetas myckel wäl, dertil lägges sedan et skedblad god giäst: et lod pottaska stötes, samt blötes i 2 skedblad watten, som sedan afsilas och slås i degen, hwilken måste ganska wäl arbetas, men derpå stå at giäsa, och när den kommit i full giäsning, smörjes castruller eller släta former: då tages af degen så mycket emellan händren, at formen blifwer litet mer än half: degen arbetas wäl emellan händren och släppes så i de smorda kärillen när den då kommit til lagom giäsning, grädas kakorne i ugnen, som då bör wara så warm, som til limpor, och blifwa så stående i ugnen en half tima; haf sedan tilreds 2 skedblad upsmält honing 2 äggegulor och et skedblad watten, som sammanwispas och strykes öfwer peparkakorne, hwarefter de åter stå en half timma. Dagen efter då de äro bakade, bäras de i källaren, och efter 10 a 12 dagars förlopp blifwa de gode och wälsmakande. Detta har jag ej sjelf försökt.

Pep-

## Pepparkaka af brun Sirap.

Til 1 stop brun sirap tages 1 lod torra pomerans-skal, som läggas i blöt öfwer natten, sedan borttages det hwita och det gula skäres i små tärningar, hwilka läggas i sirapen, som skal upkokas: då sirapen blifwer kall, tages 24 ägg, hwaribland 12 hwitor aldeles borttagas, men de öfrige 12 slås i et diupt käril och wispas til et hårdt skum; sedan slås alla gulorna dertil, men ej flere än 1 eller 2 i sänder: med wispandet fortfares til des alle gulorne blifwit inblandade: när detta är såsom uti en fragga, hälles den kalla sirapen dertil; och altsammans wispas då en tima; lägg sedan dertil torra stötta pomerants-skal, stött ingefära, litet stött kryddpeppar, litet fänkål och litet anis; stryk wäl af wispen, och rör sakta deruti 2 marker godt hwetemiöl med en liten slef: haf sedan tilreds en kak-form, hwaruti är lös botten, så at den kan borttagas: då smörjes et papper wäl med skirat smör, och det lägges i bottens ställe, då hela formen bör tillika wara smord; så snart miölet är irört, slås denna omtalte blandning dertil: stick ocksa in diupt neder små tunna skifwor succat, och några skifwor ofwanpå, samt några skalade mandlar, litet anis strös ocksa öfwer: detta bör ske i hast, förrän kakan faller neder, hwilken ock genast insättes i ugnen, hwarest den en tima tål at stå.

## Små Pepparkakor.

Utaf 5 skålpund säcker och litet watn kokas en sirap, som slås i et träg, hwarefter 5 skålpund godt hwetemiöl deruti straxt blandas, med et och et

halft

halft lod cardemummor, et halft lod muskott-blomma, et och et halft lod canel, et halft lod näglickor, 3 lod sönderskurne pomerants-skal, 3 lod sönderskurne citron-skal, et och et halft lod Paradis-korn, et och et halft lod Sal Tartari, hwilken sidstnämde först upblandas med rosenwatten: rör sedan altsammans i sirapen, medan han är warm, en hel timma om med en träslöt, och låt det så giäsa et halft dygn: kafla derpå ut degen tunn som en dubbel slant, och skär honom sedan i rutor, eller på annat sätt, efter eget behag; strö litet miöl på kopparbottnar eller bläck-fat: hwaruppå de uti ugnen gräddas. Den som behagar, kan lägga sönderskuren mandel eller succat i degen när han utkaflas.

## Fänkåls-Kakor.

Man tager 8 lod färskt uttwättat smör, hwaruti så myckel godt hwetemiöl knådes, at det smålar sig, som groft miöl då det med händren arbetas; deruti röres sedan et och et halft skålpund god honing, som förut smältes, i fall den skulle wara säckrad, men bör sedan åter kallna: härtil lägges sedan 4 lod fint sicktat säcker, 2 lod twättade och med linne-kläde aftorkade corinter, samt et lod fänkål; detta alt arbetas wäl tilhopa, och kaflas derpå ut så tiockt som et finger, med litet hwetemiöl under, samt skäres derpå i rutor eller hwad figurer man behagar; sidst gräddas, på miölad koppar- eller bläck-botten, uti ugnen, hwarest då bör wara swag wärma.

# Åtskillige saker, som äro nyttige i Hushållet.

## At förwara Miöl för Mått.

Det säkraste sättet, at förwara miöl för måt, är, at hänga det uti säckar under taket, uti et rum derest wädret spelar, och ju högre ifrån golfwet, desto bättre det är; men i brist af det tilfället, så kan det förwaras i lårar eller tunnor, på det sättet, at et gammalt fint linnekläde bredes wäl öfwer miölet, så stort, at det sluter rätt intil bräddarna runt omkring, derofwanuppå lägges salt, som bredes öfwer klädet af et twär fingers högd, så nära intil brädden som det kan komma; men aktas, at ej saltet faller under: härwid observeras noga, at hwar gång något tages af miölet, så lyftes linnet med saltet up, miölet tages då jämt af, och liñet lägges sedan med saltet hel jämt uppå igen, hwilket ej bör förglömas.

## At giöra Hafre-Gryn.

Hafran wañas först ganska wäl, sedan kokas up siö-watten, hwaruti hafran lägges, och låter det då hastigt koka up igen, men under kokningen omröres han ständigt til des kornen börja miukna, och bli uti ändarna lika som grodda el. utspruckna, då tages hafran up utur watnet och bredes ut på et bord, at han wäl kallnar; sedan torkas han antingen i ugnen eller på en kiölna, som giöres warm utan rök, derefter skrädes han wäl och males på wanligt sätt som korn-gryn; dock må qwarnen gå något lättare, så at såderna kuña wäl skiljas ifrån.

## At bleka Wäf på kort tid.

Wäfwen lägges uti Bykſån, såſom han är kommen ifrån Linwäfwaren, och bykes i 2 dygn med ſiudhett watten både natt och dag; derefter lägges han ut på blekes-platſen i 4 dagar, och wattnas alla dagar, om intet regn faller; ſedan tages han up och lägges åter i byke-karet, då et groft lakan lägges öfwer honom, och hafwer tilreds en god del ſwarta råttickor, ſom äro wäl ſkalade och hackade, hwilka läggas derpå; ſedan bykes han åter i 2 dygn med god björke-lut, och derefter tages råttickorna af, ſom förwaras til en annan gång när wäfwen ſkal bykas: då tages han up, ſköljes och klappas ganſka wäl wid ſiön, och lägges ſedan ut på bleket igen, men wattnas flitigt, i ſynnerhet när ſtarkt ſolſkins-wäder infaller. Om tilfälle ſå är kunna nedſättas i marken ſmå pålar, men ſå ſtort rum uti den öfwerſta åndan, at deri kan läggas runda trä-kaflar, ſom böra wara ganſka wäl barkade och ſlåta, på det wäfwen ej må fara illa, då han ſå ofta til bykning ſkal uptagas: pålarna ſättas midt emot hwarandra, något bredare än wäfwen är, men uti honom bör då wara ſydda öglor, hwilka ſättas öfwer de i marken nedſlagne pålar, ſå at han kan ligga ſtilla på kaflarna. När wäfwen efter andra bykningen har legat 8 dagar på bleket, eller deſſe föreſkrefne kaflor, ſå bykes han åter i 2 dygn, hwartil nyttjas då de förwarade råttickorne, ſom kokas i luten och lägges å nyo på et groft lakan öfwer wäfwen i ſtället, ſom åter kunna giömmas til näſta bykning; men wäfwen klappas

och sköljes åter igen wäl wid siön, och utsättes sedan på sitt rum. På detta sätt continueras, til des han blifwer til fullo bykt. Härwid gifwes ock wid handen, det aska af ormbunke-gräs är ganska god, så wäl til wäfwars bykning, som til kläder, äfwen ock at deraf koka säpa och twål; den samlas på det sättet: En bakugn lägges full af gräset, sedan det först blifwit litet tort, derpå tändes eld, och när det då blifwer utfalnat, så sopas askan ut.

## At koka Lin- och Blån-Garn.

Härfworna skakas hel lediga ut; men om det är fint garn, så sättes red-tråd uppå dem, och läggas mycket redigt uti en Så, derpå slås så mycket watten, at det wäl står öfwer, och låter dermed stå i twä dygn, då tages härfworne up hel redigt, den ena efter den andra, och utwrides alt watnet; sedan lägges först uti en stor järn-gryta eller kittel, hwarest garnet hafwer godt rum, 2 stora öpna tunnband i kors på botten, på det sättet, at ändarna stå öfwer kettilen, och derofwanuppå något utbredd halm på tunneband-korset, så at han skyler hela kittel-botten; då hafwes tilreds sållad god biörk-aska på et bord, hwaraf strös tunt på halmen, sedan upskakas härfworna hel redigt, den ena efter den andra, och sölas uti den sållade askan; låt då så mycket aska, som fäster sig derpå, blifwa qwarsittandes, och så fort de på detta sättet äro sölade, lägges de hwarftals i kitelen med något fett eller gammal talg; men skulle ej garnet taga nog aska til sig, så kan litet strös emellan hwarfwen. När altsammans är sålunda nederlagt, slås kittelen så

full

full med watten, som han har koknings-rum, och watnet wäl står öfwer garnet; låt det sedan stå öfwer natten, och om morgonen hel bittida lägges eld under kittelen, at han jämt kokar; men garnet omföres som oftast på det sättet, at man håller uti ändarna på tunn-banden, som stå öfwer kittelen, och sålunda förer altsammans omkring: det bör ock noga efterses at det ej kokar tort, ty spädes som oftast uppå med watten. Märket, når det är fullkokadt, är, då en härfwa uplyftes, och det lika som glittrar eller blänker, så är det nog, hwilket ej lärer kunna ske, förän eftermiddagen, om icke det myсket bittida har begynt at koka; men när det märket wisar sig, så bäres kittelen med garnet til siön, sköljes myсket wäl rent, samt klappas litet med klappeträd, men ej för hårdt, ty då far det illa; derefter lägges det uti liumt watten öfwer natten, sedan tages det up, wrides wäl, utskakas och uphänges til torkning. Men om man wil spara talg wid garns kokande, så lägges här och der emellan hwarfwen, i stället för talgen, tall-qwistar, som äro kådiga, hwilket giör samma nytta, förutan det, at garnet ock blifwer deraf segt. När tråd skal blekas, så kokas han först på samma sätt som garnet, och när han derefter legat i ljumt watten öfwer natten, så utsättes han på bogar i solen och wattnas flittigt, samt bykes ibland, så blifwer han snart hwit.

## At twätta Spansk Ull.

Hälften watten och hälften urin kokas up, lägg litet i sönder af ullen uti en Så, och slå af det upkokade derpå så myсket, at det står wäl öfwer;

rör då sakta omkring ullen med en trä-spada, och när det är litet omrördt, så tages hon up och lägges uti en annan Så: koka sedan up det samma som ullen legat uti, men utspäd med samma blanning som förr är nämt, så at det blifwer tilräckeligit, och lägg annan ull uti den toma Sån igen: när det kokar up, så slå åter lika mycket deraf uppå henne, at det står wäl öfwer, och rör sakta litet omkring: derefter uptages den ullen och lägges til den första, och således continueras med så mycken ull, som man wil hafwa twättad; men observeras, at ej för mycken ull lägges uti Sån på en gång, när det kokade watnet slås derpå. När då altsammans är således ansat, så lägges litet i sänder uti et rißel, och sqwalpas rätt wäl i siön, til des hon är ren; låt sedan watnet rinna ifrån och kramma litet derpå: bred sedan ullen ut på et rißel, som är giordt af flätade sprötter, men i brist af sådant, så lägges hon på grofwa lakan at torka, när ullen är half-torr, så redes hon litet ut, så torkas hon fortare. När fin ull af Spanska Får, som ej klippas mera än en gång om året, behöfwes at rengiöras, och då twättas på föreskrefne sätt, så filtas hon ej tilhopa, utan blifwer lika redig och bra.

## At byka Ull til stoppning.

Tag så mycket ull som är nödigt, lägg henne på et rißel af sprötar giordt, och piska henne med släta käppar, til des hon blifwer redig och fri ifrån stickor och strå, som gemenligen plägar sitta uti henne: då hon är ren, så lägges uti et byke-kar eller Så små käppar i kors några hwarf, och sedan ullen

ullen derpå; haf då tilreds kallgiord lut, hwilken är dagen förut satt af god aska och siöwatten, och bör wara så stark som ordinair byknings-lut: håll det klara af, och tag lika myckel wattn, som den klara luten, hwilket blandas tilsamans, sättes sedan på elden, och när hon kokar up, så slås det på ullen, samt låter luten genom topphålet saktelig afrinna, och åter kokas up samt slås på ullen igen: således continueras 8 eller 9 timmar, och efter den tiden tages ullen up och lägges uti et stort rißel, sköljes och sqwalpas wäl i siön, sedan kramas hon litet, men ej för hårdt, så at det mästa watnet får afrinna, och derefter utbredes ullen på samma rissel hon warit piskad uppå, samt sättes i et warmt rum at torka. När ull på detta sätt är handterad, så är hon rätt god til stoppning, sedan hon blifwit kardad, då hon ej sticker sig ut. Härtil kan nyttjas både lödja och lamb-ull, som eljest är det sämsta til annat bruk.

NB. När man ej har tilgång af sprötrißel, at piska ullen uppå, så utredes hon litet med händerna, och wid samma tilfälle utpläckas stickor och strå.

## Kokad Ull til stoppning

Sedan ullen är piskad eller utredd, så kokas hon 2 timar med sådan lut, som i det nästföregående är uptecknadt, hwilken ock blandas med hälften watten; men när ullen så länge har kokat, så lägges hon i rißel, sköljes och sqwalpas wäl i siön, samt derefter handteras på samma sätt, som den föregående, är och äfwen lika god til stoppning och

sticker sig ej ut ; men är litet mera beswärlig wid utredningen när hon skal kardas, och ej eller så hwit som den bykta.

## At taga Pontacs - Fläckar utur Linkläder.

När linnet nyß fått fläckar af Pontac , och förr än det blifwer tort, så doppas det uti upkokad urin åtskilliga gånger och gnuggas wäl : skulle linnet ändå behålla någon rådna, sedan det derefter blifwer twättat med watten och såpa, så swaflas det på följande sätt : lägg stött swafwel på eld-kål, håll det wåta linnet deröfwer, och låt röken komma på fläcken , gnugga det sedan uti såplödren och håll det åter öfwer swafwel-röken, så går det bort; men skulle linnet länge legat och Pontacken wara inbiten, så är det säkraste medlet, at lägga det på bleke och stryk citron-saft derpå 2 eller 3 gånger om dagen, och hwar gång gnuggas wäl in ; är det då starkt solskin, så kan det blekas ut på 3 eller 4 dagar.

## At taga Bläck-Fläckar utur Linne.

Fläcken tages ut på följande sätt, förän det kommer i watten : wät fläcken rätt wäl med citron-saft, gnugga och håll honom för elden til des det torkar, wät honom åter med saften, gnugga och torka på samma sätt : således continueras til des han är borta.

## At taga Råst-Fläckar utur Linkläder.

Kiöp på Apothequet Sal Acetosellæ, giör råst-fläcken wäl wät med snöwatten och strö litet af

ofwan-

ofwanskrifne pulfwer derpå; men når det bara litet legat, så dryp några dråppar watten på pulfret, gnugga sakta och skölg det strakt rått wål, eljest går det hål.

## At koka Såpa.

Tag en fierdedels tunna god biörk-aska, och dertil 5 marker pått-aska, derpå slås 38 kannor sidwatn, hwarmed det sedan kokar i 4 timmar, då doppas en fiåder hastigt deruti, om fiedren då löper af, så år luten stark; men sker ej det, så bör hon koka långre, til des hon håller det profwet; då lyftes grytan af elden och stålles litet stilla, til des askan siunker, då slås et stop hwit kalk uti et annat kåril, och derpå hålles all den klara luten, hwilken wål öfwertåckes, så at ej kraften bortgår: låt henne sedan dermed stå tils andra dagen om morgonen, då all den klara luten hålles deraf igen, men slås litet af henne uti en kettil eller stor jårn-gryta, som man wil koka såpan uti och dertil låggas 5 marker talg, sedan låter man det jåmt koka; men röres och öses deruti ibland med en slef, och spådes på efter hand af den öfriga luten, til des altsammans år deruti, samt låter henne sedan koka, til des hon blifwer tjock som en tuñ gröt, så år hon fårdig.

## At giöra Stårkelse.

Gröpa hwete och lågg det uti en Tina eller Så, slå derpå så mycket watten, at det står wål öfwer, och låt det sedan stå 3 weckor, eller til des det blifwer rått genomsyrat: då tages matkarna och den mögliga hinnan bort med halmsuddar, som

gemenligen plågar sätta sig ofwanuppå; derefter hålles warligen så mycket watten bort, som kan afløpa, at ej det tiocka i botten upgrumlas; men när watnet är afhält, så tag litet i sänder af det tiocka och kramma det wäl emellan händerna öfwer et fint flor-sickt, som står på spjälor öfwer en fot-bunka, och medan det krammas, så öses litet friskt watten uppå efter hand, så länge något hwitt går utur kliet: då slås det utur sicktet och lägges deruti af samma slag, som på lika sätt handteras, och fortfares således så länge något är igen: sedan slås den stärkelsen som runnit genom flor-sicktet, tillika med det watnet som då är derpå, uti et eller flera wäl rengiorde tråg, och låter honom stå stilla til andra dagen, då watnet hålles sakta af, och med handen strykes lät bort uti et annat käril det rödaktiga, som lagt sig ofwanuppå; sedan slås friskt watten på stärkelsen igen, och han röres wäl up ifrån botten, så at det blifwer wäl samlat: fyll sedan tråget med watten, och lät honom åter stå til andra dagen, då watnet på samma sätt afhålles och friskt slås uppå, samt upröres på lika sätt som förr: således continueras til des watnet som afhålles är lika klart, som då det slogs derpå; men när det sidsta watnet är afslagit, så slås litet friskt uppå, allenast så mycket, at stärkelsen kan wäl upröras ifrån botten, hwilken då slås uti en duk, som är uphängd i alla 4 hörnen, så at han lutar midt uppå, och watnet kan wäl afrinna: när ingen ting mera deraf dryper, så stjelpes stärkelsen på et bord at torka uti wädret, som är det bästa; ty är säkrast at utwälja den tiden på året om sommaren, när starkaste hettan infaller.

Den rödaktiga stärkelsen, som blifwit struken uti et a part käril för sig sielf, handteras på samma sätt, och kan nyttjas at stärka cattuner eller brokuga bomulls-tyger med. När man wil giöra Puder af Stärkelse, så males han hel fin med en stötel uti en stor mortel, och sedan siktas genom puder siktet, som dertil äro giorda med öfwertäckelse, så dambas intet bort deraf.

## Säkraste sättet, at giöra elak Talg klar och wacker til Lius.

När man ej är säker, at talgen är fri från miöl, eller eljest ser illa ut, af mögel, så skrapas han först wäl ren utan uppå, styckas sedan sönder i små stycken, hwarefter han lägges uti en stor gryta eller kittel, derest han har ganska godt rum: slå strax dertil, ungefärligen, en kanna watten, eller något mera, til hwarje lispund Talg, medan han ännu är kall: Låt honom derm d stå på en swag kåleld, at litet koka; men observera noga, at ingen eld ligger utomkring grytan, rör emedlertid flitigt i talgen med en trästicka: När han då blifwit wäl smält, silas han genom en härsil, uti kitlar, låter honom sedan deruti stå, til deß han wäl stelnat: Då är han ren til stöpning. När Talg på detta sättet, blifwit omskird, så kan man få wackra lius, fast han warit aldrig så ful förut; Ty, at slå wattnet uti Talgen, medan han ännu är osmält, har mindre fara med sig, än at slå watten uti, sedan han blifwit warm; och talgen blifwer ändo k lika god, om icke bättre, hwilket egen ärfarenhet wisat.

## På hwad sätt Silfwer hålles blankt.

Kiöp på Apotheqvet bränt hjort-horn och brända fär-ben, som stötas mycket fina, sedan doppas en gammal försliten serviette deruti, hwarmed silfret gnides; men derwid obserweras, at ju oftare serviettan här til brukas, ju blankare blifwer silfret; ty bör en sådan serviette, som dertil nyttjas, mycket wäl förwaras för något smuts, fast han ser swart ut, och så snart han blifwer brukad, läggs han tilhopa, samt omswepes med något annat gammalt linne utomkring. Härwid påminnes ock, at förän silfwer gnides med denna serviette, så bör det wara rent, tort och ganska fritt ifrån wax och talg, som lätt plägar hända blifwit sittjande på ljusstakar. När silfwer twättas, bör dertil ej brukas såpa eller twål; ty då blifwer det deraf rödt, utan allenast twättas uti hett watten med en line- eller ylle-lapp, och sedan torkas mycket wäl.

## At twätta Silfwer Spetsar eller Galoner.

De kokas först uti en såp-lödder af Venedisk twål och siö-watten, i et förtent käril, och wispas något under kokningen; då de en stund dermed kokat, så giöres en ny lödder af samma slag, hwaruti de läggas och kokas å nyo samt wispas; sedan läggas de emellan rena dukar, och manglas tils de få glants.

## At twätta Sidentyg.

Tyget bredes slätt ut på et bord, och bestrykes helt tunt öfwer med honung på rätsidan, och derefter helt tunt med Tysk såpa; sedan tages grof sand,

som

som är wäl skiölgd och hel torr, hwilken sällas hel tunt öfwer tyget, och dermed gnides det med flata handen, som bör följa tråden efter långden, på en led ifrån den ena kanten til den andra, och icke gnida fram eller tilbaka: sålebdes gnides det mer eller mindre, alt som tyget är smutsigt til; sedan sköljes det ganska wäl uti siön, til des man ser watnet rinna hel klart derifrån; men ingalunda bör det wridas, utan bara lägga det slätt och krama watnet derutur, samt sedan låta det litet hänga uppe, så at watnet får droga sig til ändarna, hwilket då kramas utur dem; sedan manglas det uti rena lakan, tils det blifwer måst tort, så kan det uphängas, at det aldeles torkar, då är det färdigt. När tyg på detta sättet twättas, så behåller det sina färgor; men wid tunna tyger och band, som kunna brukas på båda sidor; observeras, at de bestrykas och gnidas först på en sida och sedan på den andra, samt förfares med dem på lika sätt.

## Dito på annat sätt.

Tyget sprättas sönder at inga sömmar äro derpå, sedan läggas 2 lika stycken tilhopa med rät-sidorna inwända emot hwarandra; derefter wätes mangel-kaflan, och tyget rullas helt slätt och hårdt derpå, sedan slås som oftast deröfwer en såplöder, som är giord af Venedisk twål och sommar-ljumt watn, samt manglas på detta sättet, til des tyget blifwer rent; men skulle några fläckar wara derpå, som ej gå bort, så bredes tyget helt slätt ut på et bord, och fläckarna twättas då bort med en Flanells-lapp, som doppas i samma slags såp-lödder

och

och dermed gnides: når då tyget blifwer helt rent, så sköljes det helt wäl uti sjön, til des all såp-löd-dren är dårutur; derpå kokas lopp-frö i watten, til deß det går sönder och limmar sig, då det blandas ut med rent watten och sedan med litet hwit honing, hwaruti doppas en linne-lapp, med hwilken försökes om det blifwer för styft, så utspädes det med mera watten; derefter doppas det twåttade tyget deruti, och manglas sedan uti rena lakan, tils det blifwer helt tort; men observeras äfwen wid den manglingen, at 2 lika stycken lägges tilhopa med rät-sidorna inwända.

## At twätta hwita Handskar.

De Engelska handskarna, som äro släta utanpå, men icke de Franska, hwilka se ut som twätt-handskar, kunna på följande sätt twättas. Om fingrarna på handskarna äro öpna, så lämnas de som de äro; men hafwa de blifwit upskurne, så sömmas de igen, och en handske i sänder lägges slätt ut på et bord; då wispas til hwart par en ägge-hwita til skum, hwaruti doppas en ren Flanels-klut, och handsken gnides dermed först på den ena sidan, til des alt smudset är borta, och sedan likaledes på den andra: då däppas en linne-lapp uti rent watn, hwarmed handsken litet gnides, men ej med för mycket wätt, så at det deraf gulnar; derefter hänges handsken up at torka, och när de blifwit wäl torra, så drages de ut emellan händerna, och litet gnuggas til des de blifwa hwita öfwer alt: då läggas de emellan rent papper och manglas, tils de blifwa helt släta och få glants.

## At twätta hwit Flor och Blonder.

Stryk floret helt slätt med et stryk-järn, lägg det sedan helt jämt emellan et tunt linn-kläde, den ena rimsan uppå den andra, och bredewid hwar-andra, i fall det skulle blifwa för tiockt, om det är mycket flor: när altsammans således är in-lagt uti klädet, så träcklas klädet rundt omkring, twärt igenom samt öfwer alt med fin trå, så tätt, at ej floret kommer at rubbas; derefter kokas det med tilräckeligit siöwatn, at det står wäl öfwer, uti et förtent käril, hwarest det har godt rum, med så mycken Tysk såpa, som giör en god lödder, och när det dermed kokat ungefär halfannan tima, så hälles den löddren bort och göres en ny på samma sätt, samt läter det åter koka inemot en tima: der-efter slås den såp-löddren bort och annat rent up-kokat watn slås derpå, då det straxt uptages, kra-mas litet, och ömsas således i 3 eller 4 kalla watn; sedan blifwer det liggande 5 eller 6 dagar, men ömsas hwar dag rent watn, så at såpan blifwer wäl utdragen: då tages det up och sköljes i friskt watn, som warligen utkramas, och sedan up-hänges at torka i wädret: när det då blifwer wäl tort, så tages träckel-tråden helt nätt bort, så at ej floret rifwes eller skadas, hwilket derefter tages utur klädet; sedan stärkes floret på det sättet: stryk stärkelse på händerna, som ej är för hård och la-gom blå, klappa floret dermed til des det blifwer lagom stryk-tort, då det sedan strykes på afwoga sidan, med et hett stryk-järn. Om det är sådant flor, som är utklipt, så jemkas det sedan helt nätt

med

med en sax i sina uddar, derest det har blifwit rubbat.

På samma sätt kunna blonder twättas, men de få intet klippas.

## At twätta nya Trå-Spetsar.

Sömma et linne-kläde helt slätt omkring et hyflat bräde; stryk sedan Tysk säpa på den ena sidan, så tiockt, at när spetsarna lägges derpå, de då sitta fast, hwilken läggning sker på det sättet, at de wikas wid ändarna på brädet fram och tilbaka, så at den ena spets-raden ligger bredewid den andra; ej är det nödigt, at härtil hafwa et långt bräde, när det är mycket spetsar; sedan de således äro helt slätt utlagda, så bestrykas de åter med Tysk såpa, och derofwanuppå lägges et kläde, som sömmas helt stint fast på sidorna och ändarna af brädet; derefter twättas med warmt watn, som öses uppå som oftast, och gnides med flata handen eller en swamp, så länge til des at ingen säp-lödder mera blifwer, och watnet är lika klart, som när det slås deröfwer, så at de blifwa wäl fria ifrån säplödder: då slås derpå något watn, hwaruti blandas litet okokad blå stärkelse, och låter brädet sedan stå ute i wädret, tils det blifwer wäl tort, då klädet som warit sömat öfwer dem tages bort, spetsarna tages derifrån, och strykes helt släta med et warmt stärk-järn. När spetsar på detta sätt twättas, så se de ut som nya och fara icke illa i twättningen. De kunna blekas på samma sätt, när man wil låta dem 8 dagar stå ute i wädret; men då blifwa de qwarsittande under det klädet som blifwit

wit öfwer dem sömmat, dock slås' wattn öfwer 2 gånger om dagen, när det är starkt solskins-wäder. NB. Spetsar, sam man på detta sättet wil twätta: böra ej sömas fast wid kamar- eller nätteldук, utan allenast träcklas derwid med små styng, på det de så mycket lättare kunna fråntagas då de behöfwa at twättas.

## At taga ut Bläck-Fläckar utur Sidentyg.

Köp på Apothequet Spiritus Vitrioli, gjut deraf litet på fläcken och gnugga honom dermed rätt wäl, til des bläcket sig fördelar: då twättas straxt med kalt watn bort både bläck och Vitriolen, til des intet mera synes än rent wätt. Om det dröjes för länge innan det twättas med watn, så går det hål efter Vitriolen.

## At sammansätta sönderslagit Porcellain.

Wispa en äggehwita rätt wäl, och tag deraf et thee-skedblad, rör deruti osläkt kalk, och när det ser ut som et löst gelee, så är det riktigt: stryk det på det sönderslagna, med en fiäder eller knif, och håll begge styckena tilhopa något litet, til des det wäl fäster sig: man måste härwid ej wara långsam, ty om det ej i hast blifwer påstrukit, så går det ej mera an, och för samma orsak skul bör ej mera deraf blandas til på en gång, än det i största hast kan strykas uppå: på det sättet sättes det ena stycket efter det andra tilsammans; sedan låter man kärillet några dagar stå at torka, så håller det at deruti hafwa både warmt och kalt, om allenast den osläkta kalcken har warit riktig och kärillet ej

blifwit wätt sedan det blef sönderslagit, så kunna både äkta och oäkta porcellainer på det sättet blifwa tilhopa satte.

## At sammansätta sönderslagna Glas.

Tag en njupa smått sönderskurit husbloß, och låt det öfwer natten stå at blötas uti en jungfru bränwin; doppa en ny ler-kruka uti watn, och lägg det blöta husbläßet deruti tillika med bränwinet, och ännu en jungfru bränwin dertil, koka det på sakta eld, til des ej mera är qwar, än som det öfwertäcker krukbotn: doppa då en fiäder deruti och stryk det på söndriga glaset: paßa det nätt tilsamans, håll styckena wäl tilhopa, så at det wäl fäster, och låt sedan några dagar stå at wäl torka. På sama sätt kan ock porcellain sättas tilhopa; men det kan ej brukas at hafwa några warma wät-waror uti.

## At giöra Bläck.

Man stöter helt fint 6 lod gall-äplen, 4 lod vitriol och 2 lod gummi, hwilket blandas tilhopa och lägges uti en bouteille eller flaska, samt slås et och halft qwarter ätticka derpå: dermed bör det stå några dagar uti et warmt rum, då sedan slås dertil litet ljumt watn, men ej för mycket at det blifwer blekt, så är det färdigt.

# Några slags Färgningar.

## At färga blått Ullgarn.

Tag urin, hälst efter dem som dricka starcka drycker, slå honom uti en bytta eller kruka, som lägges läck uppå med kläde emellan,

lan, så at det hålles wål täpt, och låt den stå uti en warm, men ej het ugn, 3 eller 4 dagar; sedan hälles det klara utaf, men det tiocka slås bort, och byttan sköljes ren, då det klara åter slås i henne tilbaka: Indigo stötes då hel fin och lägges uti en tät sydd påse, som göres af tunt lärft och sys hel tätt tilhopa, hwilken lägges uti den klara urin, och låter honom dermed ligga 4 eller 5 dagar, men gnuggas en gång om dagen; derefter läges en ullgarns ånda deruti, at försöka färgen: om åndan då är grön, när han deruti legat et halft dygn, så är färgen god: då doppas först hwar härfwa uti, den ena efter den andra, och wrides utur; sedan skakas de alla wål redigt ut, och lägges åter hel jämt neder i byttan, men när det då legat ifrån morgon til middagen, så wrides det åter up, och på samma sätt lägges tilbaka, sedan det är redigt utskakat: således ligger det 2 ell. 3 dagar, til des det blifwer så mörkt som åstundas, men morgon och afton tages det up, wrides, utskakas och lägges jämt ned, då påsen gnuggas hwar gång garnet röres; men när det är så mörkt, som man wil, så wrides det utur färgen och sköljes först uti urin, hwilken slås tilbaka i byttan, och då kan samma färg nyttjas til ljusare blått; men garnet twättas derefter uti het såp-lödder, och sköljes sedan i hett watn, så kan det uphängas och torkas. Proportion til denna färg är en mark ullgarn, et lod Indigo, när det skal blifwa mörkt, men af urin så mycket, at det står wål öfwer garnet, eljest blifwer det fläckigt; likaledes, om icke byttan hålles wål täpt, och står derest färgen altid är som ljum, men ej hetare.

## At färga grönt Ullgarn.

Färga Ullgarnet först gult på följande sätt: tag biörk-löf, antingen medan det wäxer, wid midsommars-tiden, eller tort, men det färska är bäst: koka det med så mycket watten, at det står öfwer garnet och til hwar mark tages 3 lod alun: när löfwet är så mycket kokat, at watnet blifwer wäl gult, så kramas löfwet up, och härfworna läggas uti, hwilka redigt utskakas, och låter dem dermed litet koka, men röres och wändes flitigt: när det då får wacker gul färg, tages det up eller ock låter dem ligga til des det blifwer kalt, då det sedan uptages, härfworna skakas ut och sköljes, uphänges och torkas wäl; sedan lägges de i den här näst föreskrefne blå färgen, och handteras med detta garnet på somma sätt som det blå: at garnet uptages 2 gångor om dagen, upwrides, jemt nedlägges och påsen gnuggas hwar gång, och låter det ligga 2 eller 3 dagar, alt som det åstundas mörkt til; men när det då uptages, så ses efter om det är fläckigt, då utkramas färgen och härfworna uphängas at wäl torka, samt lägges sedan i färgen igen, så tager det bättre på dem; men äro de jemt färgade, så sköljes garnet i kalt watn och uphänges derpå at torka, så är det färdigt. Denna gröna färg tål äfwen så wäl at twättas, som det blå, och förlorar sig intet.

## At färga grått Ull- Bomulls- och Lin-garn.

Til hwar mark garn tages 4 kannor watn, eller

så mycket, at det står wäl öfwer garnet, 3 lod gall-äplen, 3 lod röd winsten och 4 lod alun, hwilket altsammans stötes och siktas genom et fint durkslag, lägges sedan uti kittelen och watnet slås derpå: när det kokat en timma til ullgarn, men bomulls-garn en fierdedels timma; så lägges ullgarnet deruti, och låter det koka en fierdedels timma; men bomulls- och lingarnet kokar då en timma, hwarefter det uptages, hänges up at kallna, och sedan wrides utur samt utskakas; emedlertid göres kettelen wäl ren och sättes å nyo på elden, med åfwen så mycket rent siöwatn som til betan; lägg deruti 8 lod vitriol, och låt det allenast upkoka, då det strax afslyftes och det betade garnet doppas deruti up och neder, så länge och ofta, til des det blifwer så mörkt som åstundas: NB. Förän detta garnet färgas, så böra stadiga redband sättas uppå, hwaruti kan hållas, när det doppas up och neder, så at härfworna kunna dragas rundt omkring uti redbanden, så blifwa de jämt mörka; men är det lingarn, så kan det ock kokas up med vitriols-watnet, och sedan låta det stå, til des det blifwer så mycket afswalnat, at man kan handtera det med händerna.

## At färga äkta rödt på Ullgarn.

Til en mark Ullgarn tages 2 lod Concionell, hwilken stötes hel fint och sättes i blöt med litet watn, afton förän man ärnar färga det; dertil tages 8 lod skedwatn uti en flaska, hwarest det har godt rum, och dertil slås lika mycket annat rent siöwatn; sedan lägges deruti 2 lod Engelskt tenn,

som klippes helt smått, då i flaskan sättes en kork, som håller wål täpt, och låter det stå et dygn: när man då wil färga, sättes en wål förtennt koppar-kittel på elden med 3 kannor siöwatten, och då det kokar up, så lägges 2 lod hwit winsten deruti, som först är helt fin stött, och låter det litet koka: emedlertid blötes 2 lod hwit stärkelse i litet watten, som sedan wispas i kittelen, med en ny wisp, och när det då kokar up, så slås den blöta concionellen uti, och litet derefter skedwatnet, hwilket hälles sakta utur flaskan, så at det tiocka icke följer med, som lagt sig på bottn; men observeras, at det silas genom nätteldduks-lapp, förän det slås i kittelen; sedan lägges garnet uti, men skakas först helt redigt ut, och låter det koka jämt under stadigt rörande eller wändande med en träspade, til des spadet blifwer helt klart, och all färgen i garnet indragen: då hänges garnet up, til des det blifwer kalt, och sköljes sedan rätt wäl, wrides ur och uphänges at torka, så är det färdigt.

Wid denna färgning observeras noga, at dertil ej nyttjas annat, än godt siöwatten, som icke är salt, eller rägn-watten, hwarmed det både bör färgas och sköljas. Tennet, som nyttjas til denna färg, kan köpas hos Tenngjutare, sådant som går utaf wid deras swarfning, så är det lättare at klippa sönder; men begäres af det bästa och finaste Engelska tennet.

Skedwatnet pröfwas på det sättet, om det är godt, at då en droppa deraf drypes på et runstycke, och det kokar helt friskt, lika som en droppa watten släppes på et rödhett järn, så är det riktigt.

Til

Til denna färg kommer mycket an på tennet och skedwatnets godhet, åfwen är ock nödigt, at förr än garnet färgas, bör det så til denna färg, som andra, wara twättat och såpan ganska wäl urskölgd; ty är säkrast at låta det ligga 1 eller 2 dagar i watn, sedan det är twättat eller skölgt, samt ombyta derpå watn en gång om dagen, och sidst wrides utur, uphänges och torkas.

## At färga blått Bomulls- och Lingarn.

Koka up watn och slå deruti god biörkaska, och låt det stå til des luten blifwer så stark, at hon biter på tungan: hälles det klara utaf, och slås uti en förtent koppar-kittel at koka: då stötes Indigo helt fin, som sicktas genom et florsickt, och lägges deruti, och låter koka en god fierdedels timma; derefter slås färgen uti en god stark ekebytta, som lägges et läck upgå med kläde emellan, så at det blifwer wäl täpt, sedan sättes byttan uti en warm spis eller bakugn, så at färgen jemt håller sig ljum; men dagen derefter lägges et stycke surdeg deruti, som plockas sönder hel små, byttan öfwertäckes åter rätt wäl, och låter henne stå derest hon hälles i jämn wärma 4 eller 5 dagar: då försökes färgen med en ny trästicka, som doppas deruti: om stickan då blir grön, så är färgen riktig; men sker ej det, så bör färgen stå til des han håller detta profwet, då doppas garnet deruti, den ena härfwan efter den andra; men deße härfwor gnuggas rätt wäl, at de taga färgen til sig, och låt dem sedan ligga 2 eller 3 dagar: då wrides garnet utur färgen, och låter det et dygn hänga at torka på et ställe der ej solen ski-

 ner;

ner; sedan lägges det åter uti färgen igen, hwarest det bör ligga, tils det blifwer så mörkt som åstundas: men förgätes ej at byttan hålles wäl täpt med läck och kläde emellan, samt står i en jemn wärma, eljest fastnar ej färgen uppå: äfwen skal ock garnet en gång om dagen, så långe det ligger deruti, tagas up och gnuggas: när det då är så mörkt som man will, så wrides garnet utur färgen samt uphänges til torkning 2 eller 3 dagar, at det blifwer wäl tort; sedan twättas det uti het lut hwaraf ej mera tages, än den kan slås til den öfwerblefna färgen i byttan: men garnet sköljes sedan i kalt watn, uphänges och torkas, så är det färdigt.

Den qwarlemnade färgen kan nyttjas til ljusare blått, när den först upkokas samt slås uti byttan, och då han är ljum, lägges garnet deruti, och förfares dermed på lika sätt, som det mörka: at garnet tages up, torkas deremellan, gnuggas alla dagar, står täpt och i wärmen; men när det då är så mörkt som åstundas, så uphänges det at torka, och behöfwes då ej at sköljas i lut, utan allenast i kalt watn. Proportion til denna färgning är, til hwar mark bomulls eller lingarn, 2 kannor lut, 2 lod Indigo, och så mycket surdeg som et litet höns-ägg.

## Grön Färg på Bomulls- och Lingarn.

Garnet färgas först blått, på lika sätt som det näst föregående, hwarefter det sköljes, uphänges och torkas rätt wäl; sedan sättes 3 kañor kallgiord biörke-lut på elden, uti en förtent koppar-kittel, och lägges deruti 8 lod skillings-gräs eller så kal-

lat ångskår, hwilket köpes tort på Apothequet; låt det koka uti luten en half timma, hwarefter kittelen tages af elden och gråset tages up: då lägges deruti et qwintin spanskgröna, som förut legat en stund i blöt, hwilket röres wäl om, och låter det litet koka; derefter tages kittelen af elden, garnet lägges uti, och låter det ligga en fierdedels timma, sedan tages det up, sköljes och uphänges at torka, så är det färdigt. Ju mörkare man wil hafwa detta garnet, ju längre bör det ligga i den blå färgen. Observeras, at proportionen til denna gröna färgen är til en mark garn.

## At färga Mörk-rödt Lingarn.

Til en mark lingarn eller trå tages 2 lod hwit potaska, som stötes hel fin, hwarpå slås 2 kannor siöwatn: lägg dertil et halft lod Orleana, låt det uti en förtent koppar-kittel wäl koka up, och lyft sedan kittelen af elden, lägg garnet deruti och låt det ligga til des det blifwer måst brangult, då det tages up, sköljes och uphänges at torka; derefter göres en alun-beta af 6 lod alun och 3 kannor watn, och låter det koka up; sedan tages kittelen af elden garnet lägges deruti, och låter det ligga öfwer natten: andra dagen wrides garnet utur betan, kittelen sköljes och sättes på elden med 4 kannor watn, hwaruti lägges 8 lod äkta fernbock, som då bör koka en timma; derefter tages det af elden och hälles det klara utaf på garnet; men hårfworna skakas redigt ut: låt det således ligga til des det blifwer kalt, då det sedan wrides utur färgen och up-

hänges at torka, men sköljes intet. NB. Detta garnet håller ej färgen, när det twättas.

## Huru Skin-kläder böra förwaras öfwer Sommaren.

Om Wåren förrän starkaste wärmen infaller, så uphänges skinkläderne en dag i wädret, eller 2 a 3 dagar i en wind, der wädret blåser rätt wäl; sedan basas de på alla sidor ganska wäl med mjuka spön, om det är fint päls-wärk; men fällar, fotpåsar och biörnhudar, med stadiga käppar, så at dombet går wäl ut: då sopas det fina med klädes-borsta och det grofwa med nya wiskor, hwarefter de läggas tilhopa, men den sidan inwänd, som tyget eller klädet sitter uppå, och packat hårdt neder uti kistor med några malörts-qwistar i botten och emellan: observeras, at grofwa lakan lägges wäl omkring, som skyla altsammans, emedan linet bidrager mycket at hindra mal; dock är til märkandes, at det fina och grofwa ej bör läggas tilhopa.

## Några Hus-Curer för Boskaps-Sjukdomar.

### För Boskap och Får, då de synas upblåsta och stinna.

Tag et halft stop brännewin, hwaruti lägges 3 a 4 sönderskurna hwitlökar, et så stort stycke Olsten som en god hwalnöt, stötes hel fin, 6 stycken trä-hackelse kakor, 2 lod fint

fint stött swafwel, 2 náfwar afrepade millefoliums med både blad och knäpp, 2 náfwar camille-blommor; detta altsammans conserveras hela året uti flaskor, som hållas wäl täpta, och när kreaturen blifwa på detta sättet siuka, så silas brännewinet och gifwes et stort kreatur en jungfrus mått, men et Får allenast et skedblad, hwarefter kreaturet täckes med en fäll, så at det står warmt.

## En Salfwa för Wårter eller Inkar.

För en sort wårter, som kallas Inkar, hwilka kreaturen få på kroppen, men pläga mäst sätta sig wid halsen och hufwudet, hwaraf de myckel plågas, är följande godt at bruka. Giör en salfwa af 2 skedar god win-ättika och 4 knifs-uddar silfwerglitt, stryk den på wårten; men aktas noga, at ej widare strykes än Inken är.

## För Rödsiukan hos Kreatur.

Tag et rökt Fårlår, ju längre det är sedan det blifwit slacktat, ju bättre det är; lägg det uti en bak-ugn, sedan bröd blifwit deruti bakat, och låt det blifwa så tort, at köttet kan stötas til pulfwer; sedan lägges det uti en kruka, tillika med 4 fulla händer afrepade Johannis-blomster, 4 fulla händer millefolium, 4 fulla händer torra blåbär, en stång fint rödt lack, och brändt ungs-ler, stort som et ägg, tilsamans stött, hwarpå slås en kanna godt brännwin, då krukan öfwerbindes och står dermed 8 dagar, så kan det brukas, så länge det räcker. När boskapen får rödsiukan, så gifs först et stort kreatur en sill, hwilken doppas i tiära och stickes sedan

i halsen

i halsen på kon, hwarpå sedan slås efter af föreskrefne brännewin et halft qwarter, men måste ock gifwas henne något af kryddderna, som beströs med litet salt och miöl, så äta de det hälre; men när man ej har sådan sats tilreds, så kan man gifwa et stort kreatur et godt skedblad krut, uti en god jungfru brännewin.

## Då Kreatur blifwa ormstungna.

Tag hwit måßa och Libbsticka, bulta det emellan stenar, och lägg på orm-betet, så hjelper det.

## När kalfwar blifwa löslifwade.

Då släckes et glöggat stål i den mjölken han skal dricka, eller om kalfwen icke är för spåd, så gifwes honom et halft skedblad krut, uti en half jungfru brännewin. NB. Kalfwar böra stå torra med sina fötter, och hwar morgon få nytt strö under sig: eljest är ock et säkert medel, så wäl för denna sjukan hos kalfwar, som ganska många andra sjukdomar hos större och mindre kreatur, at gifwa de största et lod, de som äro något mindre et halft lod, och de minsta et fierdedels lod Antimonium Crudum, hwilket köpes pulveriserat på Apothequet, som knådas uti smör och stickes kreaturet i halsen. Detta Antimonium Crudum är ock mycket nyttigt för kreaturen wid många andra sjukdomar

## För wattusoten hos Fåren.

När fåren hafwa wattusoten, så få de en stor swulnad under hakan, då stickes igenom den swulnaden med en grof synål en grof ullgarns ända, så lång, at han kan knytas tilhopa och hänga som en

en ögla; men densamma ändan bör dragas som oftast fram och tilbaka, så rinner der watn ut, och gifwes dem då strax in så mycket som en stor ärt af nedanskrefne pulfwer uti dricka, som hälles i dem.

Flå Mulwador och tag bort inälsworna, derefter torkas de så, at de kunna stötas både med ben och kött helt fint, som et pulfwer. Denna läkedom, så wäl som många andra, præservativer för deße kreatur, finnes nogsamt beskrifwit i den boken, som kallas Fåraherden.

## At skiöta Kalkon-ungar.

Så snart ungarna efter kläckningen blifwa torra, så tages det lilla hwita fröet bort, som sitter ytterst på näbben, hwilket stoppas uti hwar och en tillika med et helt peparkorn, som först litet wätes; derefter gifwes dem, när de wilja äta, fint hackade hårdkokade ägg, som beströs med stött peppar, och söt miölk at dricka; med denna spis continueras 2 eller 3 dagar, sedan gifwes dem förwälda korngryn i watn, hwilka blandas med fint skuren gräslök: då och då strös litet stött peppar uppå, då de kunna få sur miölk at dricka; men när de blifwa 8 dagar gamla, så beströs de förwälda grynen ibland med fint hackade etternäßlor och åter med gräslök, så äta de så mycket bättre, när sålunda ombytes: ofta kan ock ibland gifwas åt dem, som ystes af söt miölk med sur: men skulle några af ungarna se matta ut, så gifwes dem åter fint hackade hårdkokade ägg med litet peppar på. Härwid påminnes, at på 14 dagar böra de icke släppas ut, om det icke är mycket warmt i wädret, då kunna de et par timmar,

mar midt på dagen då wärmen är som starkast, gå ute: uti deras rum bör hållas wäl tort och rent, alla dagar slås torr och ren sand uppå, och deras bo ombytes hwar dag med ren halm, så at der är tort. På det at modren ej må upäta ungarnas mat, så bindes hon med segelgarn om benet, som fästes i wäggen wid boet, och derföre sättes hennes mat närmare och ungarnas litet längre ifrån; men ses flitigt efter, at ej hönan snärjer sig med garnet. Här påminnes ock, at när ungarna alla dagar börja gå ut, så släppas de in några gångor om dagen at få mat; men när rägn infaller, då böra de strax införas, ty det är dem ganska skadeligit at blifwa wåta: observeras tillika, när kalkon-hönor läggas, böra de alla dagar efterses, så at de gå up och äga; ty deße kreatur äro så trägna at ligga, at de glömma bort maten, hwilken intet bör försummas at gifwa dem, samt friskt watn alla dagar.

## För swulnad i hufwudet på Kalkoner.

När kalkoner swulna i hufwudet, som ofta händer dem, så doppas en fin linne-lapp uti naturlig warm urin, hwarmed deras hufwud twättas; sedan stoppas uti dem sammanstött senap med hwitlök, så stort som en knifsudd, men med twättningen continueras några dagar i rad.

## Huru med Gåsungar förfares.

När gåsungar äro wäl torra efter kläckningen, så pläga de gemenligen straxt kunna äta, då gifwes dem korngryn blötta i watn, och när de äro 2 dagar gamla, så skäres smått gräs, som strös bredewid

dewid deras gryn: hos dem sättes små hoar med watten, som alla dagar bör ömsas friskt: när det är warmt i wädret, så kunna de utslås pas, då de äro några dagar gamla; men först smörjes deras öron med bomolja, hwilket hindrar, at icke mygg sätter sig i öronen, som ofta förorsakar deras död.

Sluteligen anföras här några påminnelser som, ehuruwäl nogsamt bekante, torde likwäl til någons nytta förtiena detta sidsta rummet i denna Boken; flera funde fuller uptecknas, men at undwika widlyftigheten, har jag här allenast welat nämna några enda, at dermed gifwa en upmärksam hushållerska någon anledning at erindra sig, hwad som förtienar des flitiga omsorg och eftertanka.

1) Alla matwaror böra som oftast efterses, på det de samma ej måtte förskämmas; til exempel: alt det som ligger i lake, at den står wäl öfwer kött, fläsk, lax, sill, strömming, små torsk; salta gäddor, ål etc. på deßa salta waror läggas små botnar, som gå neder i tunnorna, med en liten sten uppå, hwilken kan hålla dem neder, så at laken står öfwer; men så snart något härskt rödt fett flyter ofwanuppå fiskwaror, som mäst plägar ske på Lax och Sill, så skummas det bort med blånor, och torkas dermed wäl omkring bräddarne, at alt det röda följer med.

2) At botnar hållas altid ofwan uppå tunnorna, så at ej någon ting faller uti dem; men derest

råttor

råttor åro, så lågges sten uppå, at de ej måtte tråning botten af: tunnorna böra ej eller, derest deße djuren wankas, såttas för tått tilhopa; ty då hjelpa råttorna sig up ifrån den ena och på den andra

3) Alla torra fiskwaror, som ej blifwit nyttjade öfwer wintren, böra om Wåren eftersees, såsom spil-långor, flundror, ståckfisk, salta långor, hwitling, torra gäddor ꝛc. samt dylika saker: altsammans bör då wäl affopas med en ny wiska, så at intet mätt kommer deruti: när wårman om sommaren infaller, så låggas de upnåmde torra fiskwaror neder uti tunnor eller lårar, med botnar eller sten deruppå, som trycker fisken tilhopa, hwarefter de hålla sig båttre, och ståckfisken hårsknar ej så snart.

4) All spicken mat, säsom skinckor, gås-halfwor, kött-korf och rökt lax förwaras båst uti hwalf eller annat kalt rum, derest ej sol-wärmen kommer in; men rökt lax bör wändas som oftast på det sättet, at han ibland hänges up wid hufwud och åter wid stierten, ibland ligga neder, än på kött-sidan och åter på skinsidan; ty om han på et sått ligger för långe, så stannar det feta åt en ända.

5) När linkläder gifwas ut til twättning, som åro pontak-eller bläckfläckar uppå, at sådant först må uttagas, emedan efter bläcket blifwer råstfläckar och sedan hål; ty pontaken går låttare utur på duk-tyg, om de uttagas förån de twättas: åfwen ock fordrar försiktigheten at upskrifwa huru mycket af hwart slag gifwes i twätten, på det man må weta, hwad som bör återställas: når kläderna komma utur twätten, lägges då hwart mönster på servietterna tilsammans, som åro af et slag, och

parom på örnegåtts-war och lakan; derföre böra de icke allenast wara märkte med namn, utan ock hwart slag hafwa sina särskilta numrer, hwaraf kan synas hwilka äro par, hwarefter de förwaras uti linklåds-skåpet; äfwen bör ock hållas ordning på de linkläder, som blifwit brukade, at de altid förwaras på et wist ställe, at ej sådant må släpas omkring och derigenom komma bort.

6) Uti källaren bör hållas renligit, och efterses at swickorne intet glömmas at sättas wäl i tunnorna, så at drickat derigenom icke dufnar, samt förfara då med tunnorna, när drickat är aftappat, som wid brygd står beskrifwit. Uti skafferi och bodar, bör all ting stå uti sin ordning, och hwart och et på sit wißa ställe, såsom miöl-tunnor, gryn-byttor, då på hwart och et bör fästas skrefna lappar, hwad slag deruti är, och alla med sina löck uppå, så at ingen ting faller deruti.

7) När kiött eller fisk gifwes ut til at watlenläggas, bör dertil hafwas sina wißa käril, och sedan efterfrågas, om de äro rena, och at watten i rättan tid ömsas på det som blifwit wattenlagt.

8) På köks-käril bör ock hafwas noga upsickt, at de hållas wäl förtenta, och ej bäras ut på andra ställen, utan straxt då det sker, efterfrågas; ty bör hwar och en sort hafwa sit wißa rum, på det de så mycket lättare kunna kommas ihog.

9) Aldrasidst medgifwer förfarenheten, at ibland allehanda slags grytor inga bättre finnas, än de så kallade tälgstens-grytor, hwilka, då de äro nya, inrättas på följande sätt: först smörjas de både innan och utan rätt wäl med smör, hwartil

gammalt ock kan nyttjas; sedan ställas de uti en warm bakugn, efter bröds gräddande, och lämnas dem tid at der stå, til des fettet dragit sig wäl in, och lika som intorkat; derefter kokas up watten i dem, så kunna de sedan nyttjas til allehanda slags mat; I gemen i akt tages at de hållas wäl rena; men om något uti dem skulle widbrännas, så får det ej bortskrapas, utan genom watten upblötas, och derpå med linne rentwättas: deßa grytor åga den nyttan, at när de en gång komma sig til at koka, så behöfwa de ganska liten eld, då läcket ligger uppå: de böra ock aktas för stark lågeld, då de kunna hålla många år, allenast de ej stötas sönder: de åga ock den förmån framför koppar-käril, at de giöra hwit mat, och ej behöfwes frukta för årg, som snart händer när förtenningen går bort af de förra; desutom äro åtskilliga saker, som ej förtenta käril kunna nyttjas til; men deremot äro deßa stengrytor tjenlige til alt hwad man deruti wil koka.

# Alphabetiskt Register.


## A.

Abborrar, uppläckade pag. 212
= = stufwade med Sill 213
= = at steka 217
= = at koka utan watten 218
= = huru de böra rensas och kokas 222
= = at stufwa med Ostron 223
= = dito med röd Sauce 224
= = en cotelette 224
Amouretter 429
Anjovis Sauce 264
Anis-Brännewin 516
Anis Såppa 33
Ankar til Bär- Winer och Watten 490
Anke-Såppa 14
Ankor, med brynda Roswor 170
= = med brun couli 170
= = med Lemon 170
= = stekta med egen saft 171
= = Ragout deraf med Linsen 171
= = Pastay deraf 172
= = dito med swart Sauce 172
= = á la daube 173
= = kalla med äple-sauce 173
= = at inlägga 174
Asia, eller stora Gurkor, sallade deraf 325. 326

## B.

Bakelser, allehanda 374 följ.
= = randige 428
= = glacerade 380
= = Göråns 411
= = af bruneller och mandelar 425
= = i façon af Morötter 426
= = dito af Walnötter, 427
= = fyllningar dertil 376 och följ.
= = se Fat-Spett-Sprit och Säcker-Bakelse.
Bakning, hwad derwid är at observera, 530 följ.
Barbaris-Bär at sylta 482
Barbaris-Saft 338
Beignets des Pommes 293
Biscuit-Miölk 461
Biskop at laga 502
= = conservera Pomerantser dertil 503
Björklaka 496
Bleka Wäf på kort tid 547

Blod-Budding 372
Blod-Korf 346
Blom Kål at stufwa med och utan Miölk 280
- - med söt Grädda och Ost 280
- - med Kräftstiertar 281
- - grenade deraf 281
Blonder at twätta 559
Blå-Kål hackad 278
- - stufwad 279
Blån-Garn at koka 548
Blått Ullgarn at färga 562
- - Bomulls- och Lingarn dito 567
Bläck at giöra 562
Bläck Fläckar at taga ur Sidentyg 561
- - dito ur Linne 552
Boeuf à la mode 44
Bohwete-Munkar 405
Bomulls - Garn, at färja grått 565. blått 567 grönt 568
Boskaps- siukdomar at bota 570 följ.
Bouillon klar 1
- - en poche 5
- - se Såppa.
Bouteillers korkning och aftappande 490
Braxen at steka 217
- - kokad i salt watten 226
- - at stufwa 227
- - dito med pontac 226
- - at insalta 227
Braxen-tungor panerade 227
Brunell-fyllning til Tårtor och Bakelser 376
Brunell-Såppa 30
Brygga dricka med dubbel botten 505
Brygg-kar med dubbel botten 509
Bryggning, hwad dertil hörer 504 följ.
Brännewin, at distillera 514
- - distilleradt af färska Pomerantser 519
- - dito af torra pomerants- skal 519
- - O-distillerat 520
- - af Säd 523
- - af Windrank 525
- - at i hast giöra godt 526
- - taga smaken af gement 527
- - taga bort sädes- smaken deraf 527
- - se Anis - Canel - Cardemumme - Citron - Enebärs-Kersebärs- Krusmynte-Krydd-Kummin- Lavendel - Malört - Persico - Rosenmarin - Rönnebärs - och Tallstrunt Brännewin.
Bröd, at baka 530
- - fylda 255
- - se Knäcke-Bröd.
Bröd-Korf 357
Bröd - Munkar, fylda 409
Bröd-Struswa 390
Bubbert, gul i stop 429
- - hwit dito 430
- - se Ägge - Ägghwits

Winbärs- och Äple-
Bubbert.
Budding af Kallops 59
- - all handa slag 359 följ.
- - se Blod-Fisk-Kalf-Fot-Kräft-Kål-Lefwer-Mandel-Miöl-Morot-Mårg-Rußin-Sego-och Spenat-Budding.
Butter-Mos 444
Bär-Creme 441
Bär-Kaka 394
Bär-Winer 490 följ.
Bönor, gröna Turkiska 301
- - mogna dito at stufwa 302

C.

Cabilleou, Swänsk at omsalta 242
- - at stufwa 242
- - pastay deraf 243
Calops. se Kallops.
Canel-Brännewin 515
Canel-Rån 540
Canel-Spånor 418
Capris-Sauce til färskt Oxe-kött eller Bringa 203
Capun, se Kapun.
Cardemumme-Brännewin 515
Castanier at steka 299
Champignoner at inlägga 340
Chocolade-Creme 441
- - à la Glace 452
Chocolade-Gelée af Kalf 470
- - af Ägg 472
Chocolade-Miölk 461
Citron Bakelse 392
Citron-Brännewin 521
Citron-Creme med Win 432
Citron-Gelée 467
Citron-Gröt 432
Citron-Kaka 391
- - gräddad på fat 390
Citron-Miölk af söt Grädde 431
- - af sur dito 431
Citron-Mos af ägg 431
Citron-Saft at förwara 341
Citron-Skal, Mos deraf 477
Compot af Äplen 291
- - af Påron 292
Coteletter af Oxkiött 65
- - af Kalf, fylda 71
- - i façon af pastay 71
- - af Lambkiött 116
- - lardés 117
- - panerade 117
- - hachées 118
- - en botte 118
- - af Kycklingar 156
Cotelets-Abborar 224
Couli, brun 46
- - dito til Höns 47
- - hwit 48
- - af allehanda slags Wildt 46
- - af Fisk 207 följ.
Creme du pain 434
- - douce 438
- - brulée 439
- - af söt Grädda 439
- - á la Glace 451
- - se Bär-Chocolade-Citron-Niupon Ost-Pome-

merants - Rismiöls-
Spenat- Thebon-och
Äple - Creme.
Creme - Fyllning til Tårtor 378
Croquan 418

D.

Dill-kiött 116
Dill-Ätticka 513
Dos-Palt 351
Dragon-Ätticka 513
Dricka at brygga 505
Drickes- käril, huru de böra förwaras 509
Drottning Watten 527. 528

E.

Eau de la Reine 527. 528
Echaudées d'Espagne 412.
Enebärs-Brännewin 516

F.

Farce af Oxkiött til pastayer 48
- - af rått Oxkiött 49
- - til wilda pastayer 49
- - af Kalf eller Fårkiött 4?
- - af rått Kalf-kiött 69
- - en brokug 69
- - af Fisk 206
Fat-Bakelse 422
Filets de gelinottes 188
Fisk, tilredning deraf 206 följ.
- - couli deraf 207
- - at baka uppå 211
Fisk-Budding 370
Fisk-Farce 206
Fisk-Korf 358
Fisk-Saucer, allehanda 264 följ.
Fisk-Säppa med miölk 19. 20
Fisk-Waror, insaltade, huru de böra förwaras 575
torra dito 575
Flay 434
Flor, hwitt at twätta 559
Flundror at luta 245
Fläckar, at taga Pontacs-fläckar ur linkläder 552
- se Bläck- och Rost-Fläckar.
Fläsk huru det saltas in 36
Fogel, at plåcka och rena 138
- huru den upsättes til stek och andra rätter 174
- - haché deraf 175
- - roullade deraf 175
- - ragout deraf 176
- - med Äple-Sauce 177
- - pastay deraf 178. 179
- - dito kall 181
- - uti gelée 182
Fogel-Säppa 14
- - med fyldt bröd 15
Foreller at tilreda 236
Fot-Sylta 67
Fricadeller, friserade 207
Fricassé på Kalf bringa 8?
- - på Lamb-fötter 105
- - på Lamb-kiött 112
- - på Gris 135
- - på Höns och Kycklingar 147
- - på Hierpar 187
Fyllningar til Tårtor och Bakelser 376. följ.
- - röd til Tårtor 376

F

- - se Brunel- Creme - Lemon-Niupon-Swiskon och Äple Fyllning.
Får, allehanda Rätter deraf, 102. följ.
- - som äro upblåsta och stinna, at bota 570
- - då de hafwa Wattensoten, at dem bota 572
Får Fötter at förwara 102
Får-Hufwud at laga 102
Får-Korf 353
Får-Kött, huru det insaltas 36
- - at tilreda med smak af Hiort-stek 110
- - grilleradt 111
- - haché deraf 114
- - ragout deraf 114. 115
Fårkiött-Såppa 12
Fårmiölks-kaka 382
Får-Stek på spett 110
Får-Tungor, fylda 107. 108
Fänkåls-Kakor 545
Färg, se Blått, Grått, Grönt, Rödt.

## G.

Galoner at twätta 556
Garn, se Blån-Bomulls-Lin- och Ullgarn.
Gateau, royal 80
- - de gelinottes 185
Geléer, allehanda slag 467 följ.
- - rödt af Kalf 469
- - som liknar skuren skinka 470
- - se Citron- Hiorthorns Kalf-Kiött- Pomerants-Ägg och Äple-Gelée.
Glace, några sorter à la Glace 449 följ.
Glas, sönderslagit at sammansätta 562
Geråns-Bakelse 525
Grenade 70
- - af Blomkål 281
Grillade af stekt Kalkon eller Kycklingar 145
Gris, tilredningar deraf 119
- - pastay deraf 133
- - sylta deraf 130. 131
- - marinerad 134
- - fylder 134
- - fricassé deraf 135
- - i façon af Lamb stek 135
- - med Swiskon-fyllning 136
- - med annan fyllning 136
Gris-Stek 135
Gris-Sylta på 2 sätt 130. 131
- - Rull-Sylta af Gris 131. 132
Gris-Såppa 16
Gryn, se Hafre- och Ägge-Gryn.
Gryn Korf 344
Grytor, nya af tälgsten, huru de böra tillagas 577
Gryt-Stek af Oxekiött 43
Grått Ull Bomulls- och Lingarn at färga 565
Grädd-Kaka, sur 386 följ.
- - söt 387

Grädd-Mos, hwitt 430
Grädd-Munkar 410
Grädd-Säppa 34
Grädd-Wafflor 404
Grön-Kål 267
- - at förwara 344
Grönt Ullgarn at färga 564
- - Bomulls- och Lingarn dito 568
Gröt, se Citron- och Smör-Gröt.
Gurkor, salta at inlägga 326 följ.
- - Win-Gurkor 328
Gurk-Salliade 314
- - af Asia eller stora Gurkor 525 följ.
Gås, at steka 164
- - med surkål 164
- - med Savoye-kål 165
- - en mager at hielpa, då hon stekes 165
- - med Gurkor 165
- - stekt med Swisson och Äplen 165
- - kall pastay deraf 166
- - dito med Kalf-kiött 167
- - at sylta 168
- - ragout deraf 169
- - dito med Linsen 169
- - à la daube 169
- - stekt med Senaps-Sauce 203
Gås-halfwor at tilreda spickna 162
Gås-Ister at tilreda 164
Gås-Ungar at sköta 574
Gädda, huru hon bör skäras, rensas och kokas 208
- - stekt på spett eller iugn 209
- - fläckter med Anjovis 210
- - fyld 210
- - at baka uppå 211
- - upplockad 212
- - ospäckt, stekt på spett 212
- - at stufwa 213
- - dito med Sill 213
- - dito med Pepparrot 214
- - dito med Oliver 214
- - dito med röd Sauce 224
- - pastay deraf med Ostron 214
- - at torka 215
- - at steka 217
- - dito på halm 216
- - panerad 217
- - at koka utan watten 218
- - poupeton deraf 219
- - roullade deraf 219 221
Gädd-Pastay med Ostron 214
Gäs-Miölk 437
Gås Wafflor 405
Göda Swin 137
Gös, at rensa och koka 239
- - stufwad med Ost 239

H.

Haché af Kalf-stek 93
- - en sallade af Kalfstek 73
- - af Fårkiött 114

- - af Kalkon och Höns 155
- - af Fogel 175
Hacke - Korf 348
Hafre-Gryn at giöra 546
Hafregryns Såppa 32
Hallon at insylta 483
Hallon-Mos 479
Handskar, hwita at twåtta 558
Hare med Surkål 197
Hatelet af Kalf 82
- - af Kycklingar 151
Hetwägg med Mandel 24
Hjerpar, pastay deraf 184
- - med Surkål 187
- - fricassé deraf 187
- - at conservera i gelée 188
- - hacherade 189
Hierpe-kiöttet på Oxen, huru det tillagas 44
Hiorthorns-Gelée 467
Hiort-kött at conservera 198
- - ragout derpå 198
- - dito med Kiersebärs-Sauce 199
Hiort-stek 197
- - med Kiersebärs-Sauce 206
Hiortron at insylta 331
Hufwud-Sallade at fylla 287
- - at insylta 3 2. 487
Hummel-Näckor 310
Hummer, at stufwa 256
- - at conservera 257
- - inlagd med win och ättika 257
- - friserad 159
Hummer-Bullar 259
Hummer-Pulfwer 258
Hummer-Såppa 17
Hus-Curer för Boskaps-siukdomar 570 följ.
Hwit-Kål, stufwad 268
- - brun dito 269 följ.
- - friserad 271
Hwitkåls-Kaka 398
Hwitling at luta 245
Hyfwel-Spånor, en bakelse 417
Höns at tilreda på åtskilligt sätt 138 följ.
- - fricassé deraf 147
- - pastay deraf 148
- - med Sauce hachée 150
- - med Persiljerötter 151
- - Ragout deraf 153
- - dito med Ostron 157
- - med Pepparrot 157
- - med Rofwor 158
- - med röd Sauce af Kräftor 154
- - hacherade 154. 155. 156
- - en Sallade 158
- - se Skott-Höns.
Höns-Kött, Korf deraf 356 357

J.

Inkar eller wärter på Kreatur, Salfwa derföre 571
Inkram af Pomerantser 476
Insalta Oxkiött, Fläsk och Fårkiött 36
- - Ister 125
Jord Ärtskockor med Persilja 308

JordÄrtskocker at stufwa 302
Ister at insalta 125

K.

Kaka, åtskilliga slag 381 följ.
= = se Bär = Citron - Får= miölks= Fåntåls= Grädd= Hwitkåls = Kalfdans= Kräft= Kyrfwel= Lefwer= Lemon-Mandel= Morot= Nudel= Ost= Pann= Pep= par= Puder= Rismiöls= Smultron = Snäcken= Spenat = Stickelbärs= Stärkelse = Surbröds= Sylt= Säcker = Sötost= Winbärs = och Äple= Kaka.
Kalf, allehanda Rätter deraf 69 följ.
Kalfwar, löslifwade, huru de botas 572
Kalf=Bringa, ragout deraf med Palsternackor 83
= = marinerad 87
= = med Syra fyld 88
= = fricassé deraf 88
= = pastay deraf 88
= = at röka densamma 90
Kalf=Briß, farceradt 78
= = bakadt 79
Kalfdans 436
Kalfdans=Kaka 403
Kalffot=Budding 372
Kalf=fötter, ragout derpå 97
Kalf=Gelée med Mandel 469
= = rödt 469
Kalf=Hatelet 82
Kalf=Hufwud, fyldt, 100
= = at baka på 99
= = stekt med rifwit bröd 99
= = Sylta deraf 94. 96. 99
= = ragout deraf 97
Kalf=Kräs 77
Kalfkiött, Farce deraf 69. 70
= = ragout deraf med Kräf= tor 80
= = brun ragout deraf 82
= = Poupeton deraf 81
Kalfkiött=Såppa med Ris= gryn 10
= = dito på annat sätt 10
Kalf=Lefwer, rouletter deraf 76
Kalf=Lår, glaceradt 72
= = rökt 91
= = inbakadt 91
= = ragout deraf med Oli= ver 85
= = Pastay deraf 88
Kalf=Rouletter 75
Kalf=Stek på Spett 73
= = haché en sallade deraf 73
= = hacherat ragout deraf 74
= = haché deraf 93
Kalf=Öron 74
Kalkoner, at tilreda på åtskil= ligt sätt 138 följ.
= = at steka 138
= = pastay deraf 140. 141

- - fyld i ragout 142 följ.
- - i ragout med Skinka 146
- - dito med Ostron 146
- - à la daube 143
- - grillade af stekt Kalkon 145
- - hacherade 155
- - som hafwa swulnad i hufwudet, bot derföre 574

Kalkon-Ungar at sköta 573
Kallops 60
- - små 65 Royal 79
- - couvert med fin ragout 54
- - hackad 59

Kallops-Budding 59
Kapuner at steka 146
- - à la braise 148
- - stekta med Ostron 149
- - farserade 149
- - en ragout med Ostron 157

Karp, kokad i salt watten 226
Kiersebär, Mos deraf 479
- - i ättika 333
- - at torka 334
- - at conservera färska 334
- - dubbla at insylta 477
- - klara dito 479

Kiersebärs-Brännewin 517
- - dito af torra Bär 517

Kiersebärs Kiött 333
Kiersebärs saft à la glacée 453
Kiersebärs Sauce under skinka eller oxkiött 204
- - dito til Hiort- och Ren-stek 206

Kiersebärs-Soppa 28. 466
Kiersebärs-watten 491. 492
Klenät 422
Klimp i Soppor 36
Klöffett at bereda 41
Knäckebröd 531
Korf af Swin- och oxkiött 351
- - af Swin-Lungor 355
- - Saucice de Boulogne 353
- - af Höns-kiött 356. 357
- - se Blod-Bröd-Fisk-Får-Gryn-Hacke-Kräft-Lefwer - Risgryns - och Skrap:Korf.

Kramsfoglar, Pastay deraf 191
Kreatur, om deras Sjukdomars botande 570 följ.
Kringlor, se Smör - Säcker- och Win-Kringlor.
Krom-Sill 246
Kron-Ärtskocker at koka 315
- - Sauce dertil 315
- - at stufwa 315
- - at inlägga 324

Krusmynte-Brännewin 522
Krydder, gröna at torka 342
Krydd-Brännewin 521
Kräftor, stufwade i söt Miölk 251
- - Taske - Kräftor at laga 251
- - at fylla och stufwa 251
- - petits patés deraf 253
- - små poupetons deraf 253
- - fin ragout deraf 254

Kräft-Budding 368


Kräft-

Kräft-Kaka 400
Kräft-Korf 359
Kräft-Smör 253
Kräft stiertar, at dermed stufwa Rudor 228
Kräft-Såppa 16
Kummin-Bränwin, rödt 516
Kummin-Såppa 34
Kycklingar at steka 146
- - fricassé deraf 147
- - farcerade 149
- - stekta i façon af unga Kalkoner 149
- - med Sauce hachée 150
- - marinerade 150
- - hatelet deraf 151
- - med gröna Ärter och Sparis 152
- - brun ragout deraf 153
- - med röd Sauce af Kräftor 154
- - stekta med Stickelbärs Sauce 154
- - en cotelette 156
- - en robe 156
- - pastay deraf 158
- - fylda 160
Kyrfwel-Kaka 387 följ.
Kål, allehanda slag 267 följ.
- - roullade deraf 270
- - se Blom-Blå-Grön-Hwit-och-Sur-Kål.
Kål-Pudding 366
- - hackad 367
Kåcks 407
Källare, hwad deri bör efterses 577
Kärl, deruti Miölk-Rätter til Supanmat böra kokas 459
- - huru drickes-käril förwaras för osmak 509
Kärn-Miölk-Såppa 24
Kiött, huru det bör insaltas 36. och anrättas 58
Kött-Bullar omkring gröna Rätter 75
Kött-Gelée 74
Kött-Rätter, allehanda slag 36 följ.

L.

Lake, at stufwa 225
- - at koka 225
Lak-Såppa 24
Lamb-Bringa, marinerad 87
Lamb-Fötter, som ätas kalla 102
- - stufwade med miölk 104
- - med röd Sauce 104
- - poupeton deraf 105. 106
- - fricassé deraf 105
- - fylda 106
Lambkött, at tilreda med smak af Hiort-stek 110. 111
- - fricassé deraf 112
- - pastay deraf 112
- - ragout deraf 115
- - coteletter deraf 116
Lamb-Stek på Spett 111
Lamb-Tunga, Mu klor deraf 109
Lattuke-stielkar at insylta 487
Lavendel-Brännewin 516
Lax, salt at stufwa 23
- - salt lagad som färsk 236

- - färsk kokad i salt watten 236
- - pastay deraf 237
- - med gelée 238
- - med Kiersebärs Sauce 238
- - rökt, huru han bör förwaras 575
- - se Skif-Lax.
Lax-pastay 277
Lax-Rygg at steka 234
Lax-Wälling 24
Lax-Öringar at tilreda 236
Lefwer-Budding 371
Lefwer-Kaka 385
Lefwer Korf 347
Lemoner at göra 342
Lemon-fyllning 377
Lemon-Kaka 381
Limpor, sötsura 532
- - grannsura 534
- - af Kärnmiölk 534
Lindare at laga 228
Liugarn at koka 548
- - at färga grått 565 blått 567. grönt 568 mörkrödt 569
Lingon at conservera 335 at insylta 483
- - se Wattten-Lingon.
Lingon-Watten med Honing 498
- - med Säcker 500
Linkläder, hwad wid deras twättning bör observeras 575
Linsen-Säppa 3
Lungmos 108
- - med söt miölk 109
Lut Fisk, tiock Smör-Sauce dertil 267
Långor at Lutlägga 243
- - stufwade 244
Lök til sallade 337
- - at torka 338
Löpe at tilreda 77

M.

Macaroni at stufwa 373
Macaron-Grynwälling 464
Malt at målta 504
Malört-Brännewin 516
Mandel-Budding 362
Mandel-Kaka med smör 386
Mandel-Miölk 501
- - past dertil 502
Mandel-Mußlor 405
- - brända 406
Mandel-Snitt 412
Mandel-Spånor 416
Mandel-Tårta 383
Matkar, se Win-Matkar.
Meloner, omogna til sallade och ragouer 329
Metwurst af Oxkiött och Fläsk 354
Mignonetter 414
Millefolium, at distillera watten deraf 530
Miroton en maigre 221
Miöd at koka 492
- - af Swarta Winbär 493
Miöl at förwara för Mätt 546
Miöl-Budding 363
Miölk, löpen 448
- - med Ris-klimpar 45
- - och bröd 462

- - se Biscuit Chocolade-Citron-Gås-Mandel Pistage-Pomerants-Stånk- och Ägg-Mjölk.
Mjölkrätt af Äggehwitor 446
- - några slag til Supanmat 459 följ.
Mjölk-Tistel at stufwa 308
Moreller, fylda med Hallon 478
Morötter, fylda 299
Morot-Budding 365
Morot Kaka 384
Mos, af Rofwor 313
- - af Citron-skal 477
- - af Bär 479
- - se Butter Citron Grädd Snö-Stickel-bärs-Tranbärs- och Äple-Mos.
Mouton Biggarré 113
Munkar, se Bohwete-Bröd-Grädd-Ris-Smör-Säckersbröds-Watten-Win-och Äple Munkar
Murklor af Lamb-tungor 109
- - stufwade 304
- - at garnera med 304
- - fylda 305
- - när de brukas til allehanda Rätter 305
- - at förwara för Mätt 344
Mußel-Såppa 18
Mußlor at koka 263
- - stufwade 263
- - se Mandel-Mußlor.
Märg Budding 362
Mör deg 381

## N.

Niupon at insylta 485
- - fylda 485
Niupon-Creme 440
Niupon Fyllning 377
Niupon-Såppa 28
Njur-Bröd 408. 409
Nudler 463
Nudel-Kaka, krusig 400

## O.

Oliver-Sauce til färskt kiött 204
Omlets de Jambon 410
Orange-Watten at distillera 528
Ormstungna Kreatur, huru de botas 572
Orrar, hacherade 177
- - at conservera 177
- - inbakade 182
Ost à la glace 450
- - af hårdkokade ägg 445
- - hwit af sur Grädda 431
- - se Söt-Ost.
Ost-Creme med Win 433
Ost-Kaka 397
- - falsk 402
Ostron at stufwa 260
- - at steka 260
- - i Pappers-lådor 261
- - at tilreda i skalet 262
Ostron-Abborar 223
Ostron-Pulfwer 262
Ostron-Sauce 264
Ox-Bringa, huru den bör anrättas 158
- - friserad 58

Ox-Hufwud, Präß-Syltader-af 43
Ox-Kiött, friseradt 58. 62
" à la daube 64
" huru det insaltas 36. 42
" til Gryt-stek 42
" Hierpe-kiöttet deraf, huru det lagas 44
" ensallade 45
" farce deraf 49
" i façon af Korf 54
" färskt med Rofwor 57
" roulletter deraf 60
" ragout deraf i façon af fogel 61
" hacheradt 63
" Coteletter deraf 65
Oxkiött-Soppa med Pärlgryn och Rosenmarin 8
" med Rötter 9
Oxlägge Win 497
Ox-Rumpor, ragout deraf 66
" meo Linsen 66
Ox Sylta med Rofwor 68
Ox-Tunga färsk at laga 55
" med Äplen 57
" fyld 55

P.

Palt, Palt-Bröd 350
" Dos-Palt 351
Pann-Bröd 409
Pankakor 401
Papper, waxadt at göra 488
Pastay af Oxkiött 50. 52
en meleradt 52
" af Kalf-Bringa 88
" af Kalf-Lår 88
" af Lamb Kiött 112
" af Gris 133
" af Kalkoner 140. 141
" af Höns 148
" af Kycklingar 158
" af Gås, kall 166
" dito med Kalfkiött 167
" af Ankor 172
" af Fogel 178. 179
" dito kall 181
" af Hierpar 184
" af Snäckor eller Kramsfoglar 190
" kall på Renkiött 201
" af Gäddor med Ostron 214
" af Lax 237
" af Stockfisk 241
" af Cabelliau 243
" af Sill 246
" af färsk Surkål 277
" af Äplen 296
" af Päron 297
" farcer til Pastayer 49
Pastay-Deg 50
Patés petits 57
Peppar-Kakor, små 544
" af brun Sirap 544
" med Säcker och Honing 542. 543
Peppatrots Sauce til stekt Gädda 214. 266
" til kokad dito 266
Persico-Brännewin 517
Persilja, stekt i Smör 309
Pistage-Miölk 445
Pit-Skinka at laga 43


Plom-

Plommon at bruka som Bruneller 330
= = at bruka som Swiskon 331
= = at insylta med Brännewin 484
Pomada at giöra 125
Pomerantser hela at insylta 475
= = conservera til Biskop 503
Pomerants Brännewin 519 520
Pomerants-Inkram 476
Pomerants-Miölk 442
Pomerants Watten 500
Pommes, se Äplen.
Porcellain sönderslagit, at sammansätta 561
Portulaka at stufwa 283
= = dess stielkar til Sallade 323
Poupeton, en half af Kalfkiött 81
= = ouvert 85
= = af Kalfkiött-skifwor 86
= = dito kokad 87
= = af Lamb-fötter 105. 106
= = af Gädda 239
= = af Kräftor 253
= = af Surkål 275
Präss-sylta af Ox-hufwud 43
= = af Swinhufwud 122
Puder-Kaka 40
Punsch at tilreda 503
Påminnelser, nyttiga för en Hushållerska 575 följ.
Pålswärk at förwara öfwer Sommaren 570
Pärlegryns-Wälling 465
Päron, Compot deraf 292
= = Pastay deraf 297
= = at inlägga med Senap 329
= = at torka 330

## R.

Ragout, fin med brun Sauce 53
= = af Oxkiött i façon af Fogel 60
= = dito hacheradt 63
= = af Ox-rumpor 66
= = af Rygg-märg 67
= = af Kalfstek 74
= = af Kalf-kiött med Kräftor 80
= = brun af Kalf 82
= = af Kalf-Bringa 83
= = af Kalf eller Får med Skinka 83
= = en Aigre 84
= = af Kalf-Lår med Oliver 85
= = Af Kalf-Hufwud och Fötter 97
= = af Fårkiött 114. 115
= = af Kalkoner 142 til 146
= = af Höns med Ostron 157
= = af Gås 169
= = af Ankor 171
= = af Fogel 176
= = af Hiortkiött 198
= = med omogna Meloner 329
Ren-Kiött at conservera 198
= = ragout deraf 199

stek

- - stek deraf 200
- - grytstek deraf 200
- - à la daube 200
- - kall pastay deraf 201
Ren-stek 200
- - Kirsebärs-Sause dertil 206
Risgryns-Korf 348
Risgryns-Såppa 30
Risgryns-Wälling 465
Riskor, stufwade med mjölk 303
- - dito med Kött-såppa 304
- - stekte i Smör 304
- at inlägga 339. 340
Rismjöls-Creme röd 435
- - hwit 436
Rismjöls-Kaka 399
Rismjöls-Såppa 30
Ris-Munkar i Mjölk 406
Rofwor, Mos deraf 313
- - at fylla 313 314
Rosenmarin-Brännewin 516
Rosenwatten at distillera 529
Råst-Fläckar at taga ur Linkläder 552
Roullade af Fogel 175
- - af Gädda 219-221
- - af Hwit-Kål 270
Roulletter af Oxkött 60
- - med farce 61
- - af Kalf 75
- - af Kalf-Lefrar 76
Rudor at stufwa 228
- - dito med Mjölk och Kräftestjertar 228
Rull-Sylta af gammalt Swin 123
- - af Gris 131. 132
- - af Ål 231
Rußin-Budding 359. 360
Rußin Watten 498
Rygg-märg, ragout deraf 67
Rågbrödds-Såppa 8
Råg-Skärpor 534
Rån, tjocka 440
- - se Canel-Gorån och Tunn-Rån
Röbettor til Sallade 306.
Röbets-stjelkar lagade som Turkiska Bönor 302
Röd äkta färg på Ullgarn 565
- mörkrödt på Lingarn 569
Rödsiukan hos Kreatur, bot derföre 571
Röka Kalf-Bringa 90
- - Kalf-Lår 91
Rönnebärs-Brännewin 526
Rötter til garnering 300

S.

Salfwa för wäxter på Kreatur 571
Sallade, at stufwa 289
- - dito med Mjölk 289
- - dito med Skinka 290
- - af omogna Meloner 329
- - af Lök 337
- - af Röbettor 306
- - af Stickelbär med Ägg-Sauce 306
- - af Gurkor 314
- - af Portulaks-stjelkar 323
- - af Asia eller stora Gurkor 325. 326
- - se Hufwud-Sallade,
Sanbergiette 520


 Sau-

Saucer, allehanda slag under Kött 203 följ.
" " hachée 205
" " brun til stekt fisk 265
" " til Sparis 310
" " til Kron-Ärtskåckor 315
" " se Anjovis - Capris-Fisk-Kjörsebärs-Oliver-Ostron Pepparrots-Senaps-Smör-Stek Stickelbärs- och Ägg-Sauce.
Saucice de Bologne 353
Sego-Budding 361
Sego-Såppa 32
Sego-Wälling 64
Senaps-Sau. til stekt Gås 203
" " til färskt Oxkött 203
Sidentyg at twätta 556. 557
" " at taga Bläck-fläckar derutur 561
Sik at insalta 250
" " färsk at koka 250
" " rökt at steka 251
Silfwer, på hwad sätt det hålles blankt 556
Silfwer-spetsar at twätta 556
Sill, marinerad 245
" " pastay deraf 246
" " kokad 247
" " stekt 247
" " en robe 248
" " se Krom-Sill.
Silleri, at stufwa 300
" " med rifwit Bröd 301
Simpor at stufwa 225
Siskon 356
Skjedwatten, huru det pröfwas 567
Skif-Lax 285
Skinka at insalta, som skal rökas och ätas spicken 119
" " wäder-torkad 120
" " färsk at tillaga 127
" " inbakad, rökt eller saltgrön 128
" " pastay - façon 128
" " glacerad, rökt eller saltgrön 129
" " se Pit-Skinka.
Skinkläder at förwara öfwer Sommaren 570
Skott-Höns på stekt Kalkon 153
Skrap-Korf 352
Skål-Bröd 535
Skårpor til rifwit bröd 537
" " se Råg- och Säcker-skårp.
Slagt, hwad derwid bör observeras 39 följ.
Slåbärs-Win 492
Smultron-Kaka 384
Smultnon-Watten 496
Smör, huru dtt bör skiras til Bakelse 420
Smör-Gröt 465
Smör-Kringlor 537
Smör-Munkar 415
Smör-Sauce på Aborrar och Gädda 265
" " tjock på Lut-Fisk 267
Snäcken-kakor 411
Snäppor, pastay deraf 190
Snö-Mos 448
" " à la glace 451
Soupe à la Reine 4
" " maigre 22
Sparis at koka ur salt watten 310

= = Saucer dertil 310
= = at stufwa 311
= = dito med Kräft-stjertar 311
= = med Äggeröra 312
= = med söt Grädda 313
Spenat at stufwa 283
= = fyld 284
= = at insalta 316 317
Spenat-Budding 364 365
Spenat-Kaka 398
Spenat, se Trå-Spetsar.
Spett-Bakelse 418
Spritsar, bakade i ugn 425
Sprit-Bakelse 424
Sprit-Ärter med Kräft-stjertar 286
Spårdor at luta 245
Stek af Kalf på Spett 73
= = haché en sallade deraf 73
= = se Gryt-Stek.
Stek-Sauce til allehanda Wildt och Fogel 205
Stickelbär med Ägg-Sauce til sallade 306
= = dito utan Ägg 307
= = med Äggeröra 307
= = at förwara öfwer Wintren 332
= = at torka 333
= = at sylta 480
Stickelbärs-Kaka 396
Stickelbärs-Mos 482
Stickelbärs-Sauce til Kycklingar eller Ox-tunga 204
Stickelbärs-Watten 495
Stockfisk at tillaga 239
= = at stufwa 240
= = pastay deraf 241
Stockfisk-Såppa 22
Strufwor, se Bröd och Säcker-Strufwor.
Struls 373
Strömming at insalta 248
= = marinerad 248
= = färsk at inlägga 249
= = i façon af Budding 249
= = stufwad 250
Stånk-Mjölk 460
Stärkebärs-Win 492
Stärkelse at göra 553
Stärkelse-Kaka 399
Stärkelse-Såppa 31
Surbröds-Kaka 395. 396
Sur-Kål 273
= = friserad 272
= = brun at stufwa 273
= = med söt Grädda 274
= = poupeton deraf 275
= = pastay af färsk 277
= = at sylta 343
Suttare at tillaga 228
Swart-Såppa 6
Swin, tilredning deraf 119 f.
= = at göda 137
Swin hufwud i salt laka 121
= = Präß-sylta deraf 122
= = at tilreda som Wildswins hufwud 123. 124
Swin-Korf 351
= = af Swin-lungor 355
Swiskon fyllning til Tårtor 377
Swiskon-Såppa 29
Sylta, hwad derwid bör observeras wid slagt. 38 följ.
= = fot-sylta 67
= = Ox-sylta med Rofwor 68
= = af Kalfhufwud 94. 96.

- - af Gris på 2 sätt 130. 132
- - se Pråß och Rull-Sylta
Sylt-Kaka 393
- - randig 393
Sylt-saker, allehanda med Säcker 475 följ.
- - at conservera med Säcker 487
- - at förbättra, då de gäsa 488
Syra at stufwa 284
- dito med Ägg och Grädda 285
Syster, en Kaka 385
Säcker-Bakelse 420
- - i Smör 422
Säckerbröds-Munkar 426
Säcker-Kaka med Smör 383
- - utan Smör 385
Säcker-Kringlor 530
Säcker-Skårpor 536
Säcker-Spånor 416
Säcker-Strufwor 421
Säcker-Waflor 404
Såppa at koka 553
Såppa, allehanda slags följ.
- - brun 2 - - swart 6
- - af Linsen 3 - - Rågbråd 8
- - af Oxekött med Pärlegryn och Rosenmarin 8
- - dito med Rötter 9
- af Kalfkött 10 - Höns 10. 12
- - af Fårkött 2
- - af gula Ärter 13
- - af gröna dito 26
- - på Ankor 14 - - Fogel 14
- - Gris 16 - - Kråftor 16
- - Hummer 17 - - Mußlor 18
- - Fisk 19. 20 - - Lake 21
- - Stockfisk 22
- - Kärnmjölk 24
- - af allehanda slags grönt 25. 27
- - Njupon 28
- - Kirsebär 28. 466
- - Swiskon 29
- - Risgryn 30
- - Rismjöl 30
- - Bruneller 30
- - Äplen 31 - Stärkelse 31
- - Hafregryn 32
- - Sego-Gryn 32
- - Anis 33 - - Kummin 34
- - Win 35
Sötost-Kaka 382

T.

Talg, färsk at skira 41
- - göra elak Talg klar 555
Tallstrunt Brännewin 522
Taske-Kräftor at laga 251
Thebou-Creme 440
Tjädrar at conservera 177
- - inbakade 182
Tjärnmjölk-Såppa 24
Tork-Ållor, huru de böra göras 316
Torsk, färsk at koka utan watten 218
Tourtelets 379
Tranbärs-Mos 479
Trå-Spetsar nya at twätta 560
Tunn-Rån af söt grädda 541
- - med ägghwitor 541
- - med watten 541
Tårta, fyllningar dertil 376

- - Spanskt 379
- - se Mandel-Tårta.
Tårt-deg 347. 375
Törnrosor at insylta 486

U.

Vespetro 518
Ull, Spanskt at twätta 549
- at byka til ståppning 550
- - kokad til ståppning 551
Ullgarn, at färga blått 562
grönt 564 grått 565
äkta rödt 565
Usqueba 518

W.

Wafflor, se Grädd-Gås-och Säcker-Wafflor.
Watten af allehanda frukter 490 följ.
- - at distillera 514
af millefolium 530
- - se Drotning Kjersebärs. Lingon-Orange-Pomerants-Rosen-Rußin-Smultron-Stickelbärs-och Winbärs-Watten.
Watten Lingon 335
Watten-Munkar 407
Watten-Sot hos Får, bot derföre 572
Watten-Såppa af allehanda slags grönt 25-27
Wax à la glace 450
Wax-Papper at göra 488
Wildt, allehanda slag at tilreda 174 följ.
- - Stek-Sauce dertil 205
Winer och Watten af frukter 490 följ.
- - se Oxlägge-Slåbärs-Stärkebärs-och Winbärs-Win
Win-Ankrar böra förses med hårduk 490
Win-Gurkor 328
Win-Kringlor 538
Win-Matkar 433
Win-Munkar 403
Win-Såppa 35
Win-Äplen, fylda 295
Winbär, röda at insylta 480
Winbärs-Bubbert 446
Winbärs-kaka 395
Winbärs-Miöd, swart 493
Winbärs-Mos 479
Winbärs-Watten, swart 494
Winbärs-Win 494
Wåf at bleka på kort tid 547
Wälling med Lax 24
- - af Sego-Gryn 464
- - af Macaron-Gryn 464
- - af Risgryn 465
- - af Pärlgryn 465
Wäxter på Kreatur, salfwa derföre 571

Z.

Zelebubb 446

Å.

Ål at torka 229
- - at insylta 229
- - at stufwa 230
- - at inlägga 230
- - at steka 231
- - dito i ungnen 231
- - Rullsylta deraf 231
- - farcerad 232

gril-

= = grillerad 232
= = stekt i skifwor 233
= = à la daube 233

Ä.

Ägg, tilredningar deraf 454
= = följ. förlorade 454
= - dito på fat 454
= = med Kräftor 454
= med couli af Kycklingar 455
= = med Sillleri 456
= = en Sallade 456
= = kokade en Sallade 457
= = hårdkokade, Ost deraf 445
= = à la glace 452
Ägge=Bubbert med Mandel 430
Ägge=Fricassé 458
Ägge=Gelée 471
Ägge=Gryn 463
Äggehwitor, Mjölkrätt deraf 446. Bubbert deraf til garnering 448
Ägg=Mjölk 462
Ägge=Röra 457
= = med Sparis 458
Ägge=Sauce 264
Ägge=Öl 35
Äplen at tillaga 293 följ.
= = glacerade 290
= = canderade 291
= = compot deraf 291
= = pommes couverts 293
= = beignets des pommes 293
= = pommes en robe 294
= = dito en fourtout 298
= = med sylt fylda 296
= = pastay deraf 296
= = at steka på fat 297
= = dito i gryta 298
= = dito på halster 298
= = at torka 330
= = se Win=Äplen.
Äple=Bubbert 447
Äple=Creme 443
Äple=fyllning til Tårtor och Bakelser 376
Äple=Gelée 473
Äple=Kaka 388 följ=
= = med stekt bröd 388
= = rifwen 389
Äple=Mos med Grädda 444
Äple=Munkar 423 följ.
= = af fylda Äplen 423
= = späckta 424
Äple=Särppa 31
Ärter, gula at koka 13
= = gröna med Grädda 286
= = dito med fläsk och Sallade 287
= = se Sprit=Ärter.
Ärtskidor, gröna at stufwa 285
Ärtskåckor, se Jord= och Kron=Ärtskåckor.
Ärt=Säppa af gula Ärter 13
= - af gröna 26 dito grå 26
Ättika at klara 512
= = med efterlank 512
= = röd 513
= = se Dill=Dragon= och Öl=Ättika.

Ö.

Öl och Bröd 35
Öl=Supa 34
Öl=Ättika 511

Ex. 2

# Bihang
Til
# Hjelpreda
I
## Hußhållningen
För
## Unga Fruentimber.

Stockholm,
Tryckt hos Lor. Ludv. Grefing,
Å deß Förlag, 1765.

# Mina Nådiga och Gunstiga Låsarinnor!

Den utmärkte ynnest och wälbehag, mina Låsarinnor behagat yttra wid mit förra arbete, under namn af Hjelpreda i Hushållningen, har ej allenast i fullkomligaste måtto årsatt min derwid hafde möda, utan äfwen gifwit mig en behaglig upmuntran, at medelst detta lilla Bihang i samma ämne, dels öka dels ändra hwad förut kunnat wara glömt eller behöfwa förbättring.

Wid den senare omständighet har jag ibland flere i synnerhet fäst min upmärksamhet på den aldraförsta Uplagans fattade beskrifning om elak Talgs beredande til ljus, hwarwid jag i de 2:ne senare så wäl som här anmärkt en mera fördelaktig wärkan, at Ljusen bättre brinna, då man derwid nyttjar godt och blekt Ljusgarn.

Det wore för widlyftigt och åfwen öfwerflödigt at här anföra de ställen uti min förra Uplaga, som tarfwat någon ändring, utan har jag ansedt för tilräckeligit at utmärka dylika tilfällen med det ordet förbättring.

För öfrigt om mina benägna Läsarinnor med samma blida ögon gynna denna lilla Tilökning som mit förra arbete, så har jag wunnit min endaste önskan, som är at wid slutet af min lefnad kunna betyga den djupa wördnad, med hwilken jag lefwer och dör

Mina Nådiga och Gunstiga Läsarinnors

Ödmjukaste och hörsamsta Tjenarinna

CHRISTINA WARG.

# Några slags Såppor.

## Grön Såppa.

Til 5 eller 6 stora Sallats hufwuden, tages en stor nåfwa Syra och nåstan så mycket Kyrfwel, 7 à 8 blad Målla, en god nåfwa Pårtulaksblad, 2 eller 3 rödlökar, så stora som små Walnötter, 2 eller 3 Puriolökar samt några Sillerisblad, men ej af Roten. Altsammans sköljes och utarkramas wattnet wäl, sedan hackas det smått, men ej så fint som Grönkål; Dock är båst at hacka löken för sig sielf: Emedlertid såttes en stengryta på elden, med et stycke smör uti, så stort som en knytnåfwa: Låt det således på en jemn eld stå at koka, til deß det intet mera kokar: då det blifwer som litet brunacktigt, så lågges det hackade

gröna deruti, och låter dermed wäl koka, men rörer som ofta om, at det ej fäster sig wid grytan: Lägg dertil peppar och salt efter smak, och när det gröna blifwit wäl kokat med smöret, så haf tilreds up-kokat wattn, hwilket slås dertil, i proportion, efter det gröna, samt derefter tilräckelig Säppa. Låt henne dermed koka, ungefär en half timma, altid på swag eld. Derefter lägges uti små stycken af skårpan på et Fransyskt Hwetebröd, eller stycken af rifwebröds skårpor, låtandes henne dermed åter koka en half timma, förr än hon anrättes.

Skulle det behagas, at lägga en Höna eller Kycklinge uti denna Säppan, så kan det spadet nyttjas i stället för wattnet, då hon blifwer så mycket bättre. Men hon blifwer ock, utom deß, helt smakelig med wattnet.

## Ärtsäppa af gröna torkade, eller andra mogna gröna Ärter.

Tag så mycket Ärter som är nödigt til en gång, lägg dem i godt siöwattn som ej är salt. Aftonen före den middagen de skola brukas, så lägg dertil 3 eller 4 ren-

skra-

skrapade morötter, och lika mycket persil=jerötter: Låt det stå at koka upp, på en swag eld, och sedan på het askmörja, uti en stengryta, öfwer natten; men med täpt låck: Om morgonen låter man det koka i=gen på sackta eld, och det så långe, til deß ärterna blifwa wäl mjuka: Då tagas al=la rötterna bort, men det öfriga slås li=tet efter hand uti en hårsil, och silas på det sättet, at det arbetas med en sked så, at alla skalen blifwa qwar i silen: Sedan blandas ärtmoset ut, antingen med Kött=soppa eller med wattn, så mycket at det blifwer tilräckelig såppa, och at hon ej blif=wer för tunn. Lägg då et stycke smör uti toma grytan, och låt det brynas med en liten sönderskuren lök, samt något hwete=mjöl: Slå sedan den utblandade ärtsåp=pan dertil, och låt det koka med litet hjer=teblad af Silleri, som äro fint hackade: salta efter smak, och en half timma förr än såppan skal anrättas, så lägg deruti et fransyskt bröd, af hwilket inmätet litet tages bort, och sedan brytes i stora styc=ken: När då brödet är wäl utswält och mjukt, så är hon färdig.

NB. Den som ej behagar lök, kan den=samma spara.

## Brun Såppa, at göra med Såcker.

Koka en mustig Kötsåppa af Oxkött, och lägg derpå rötter och lök, som gifwer henne god smak, och när Såppan är kokad, silas hon, tag då en wäl rengjord stekslef af jern, och lägg deruti et stycke Såcker, ungefärligen stort, som et halft höns ägg: Doppa det uti wattn, och låt det brynas på jemn Kåleld, uti slefwen, rätt wäl, men ingalunda brännas, derefter slås det brynta Såckret uti Såppan, hwarmed hon litet bör koka, så kan hon anrättas med bröd.

Uti denna Såppa kan ock brukas Macron-gryn, Sego- eller Spinat, med förlorade ägg, som uti en annan Såppa, som är brun gjord med Kött.

NB. Detta bör observeras wid denna kokning, at Såckret tages til myckenheten, i proportion efter Såppan, så at hon får lagom brun färg.

## Fårkött Såppa, afredd med sur Grädda och Ägg.

Det kokas Såppa af Fårkött på wanligit sätt med Rofwor eller Kålrötter, men

men når hon skall anrättas, så redes Såppan af med sur Grädda och Äggegulor.

NB. Proportion af gräddan är ungefär et halft qwarter grädda och 3 äggegulor, til en skål Såppa som går en Kanna uti.

## Fogel-Såppa med sur Grädda.

Sedan Fogeln är pläckad och wäl rengjord samt uppsatt som sig bör, lägges han i kalla wattnet, och, då det upkokar, så skummas Såppan wäl, sedan lägges Smör deruti, och lök för dem, som kan tåla honom: När Foglen då är kokad, så siles Såppan och afredes sedan med Smör och Mjöl, och då hon skall anrättas, redes hon af med sur Grädda och äggegulor, med samma proportion som Fårkött-såppan. Den som behagar rötter i denna Såppan, så äro morötter dertil tjenligast.

## Morot-klimpar i Kött-såppa.

Twätta 4 eller 5 stora Morötter, koka dem mjuka i wattn, sedan skalas de och rifwas på et Refjärn. Derefter läggas de uti et kläde, och wrides all saften

utur dem: Tag då af de utwridna Morötterna et qwarter samt 12 lod stötta Hwetesskorpor, et halft qwarter smält Smör, et halft qwarter söt Mjölk, et godt skedblad rifwit Säcker och litet Salt: Tag då hälften af de stötta Skorporna, och slå smöret derpå: Den andra hälften lägges i mjölken, sedan blandas alt wäl tilsammans, både Morötterna, Säckret och aldrasidst 4 stycken wäl wispade ägg: Derefter trillas de med wåta händer och läggas uti Såppan, så stora som behagas. Det observeres, när morötterna måtas, bör intet qwarteret blifwa fullare än jemnt strukit.

## Äpple-Såppa af torra Äpplen.

Koka i wattn, antingen Korn-Pärl- eller Helgryn, med wid första upkokningen skummas de wäl. Sedan lägges deruti et godt stycke Smör, 2 rätt fulla händer torra Äpplen, et stycke Canel och Citron-skal, låter det så stå på elden, til deß Grynen blifwa kokta och Såppan samlig; Men under kokningen kramas Äpplena sönder, så gifwa de deß bättre smak ifrån sig. Inemot Såppan då skall anrättas, så silas hon igenom et Durkslag,

och

och derefter såttes på elden, at allenast litet koka, med så mycken brun Sirap som man behagar henne söt til: När hon då skall anrättas, så lägges i Fatet, på halfter stekte, Hwetebrödsskifwor: Sedan strös Canel öfwer.

NB. Den som med sparsamhet will koka denna Såppan, kan låta henne wara osilad, så at både Grynen och Äpplen blifwa uti henne. Den som också behagar, kan utesluta både Canel och Citron-skal. Måttet på grynen kan icke så noga föreskrifwas, utan det tages efter behof, så mycket, at Såppan blifwer lagom tjock, men af 2 fulla händer torra Äpplen, får hon nog smak, hälst om de äro sura, som de böra wara; Dock om det af Äpplen åstundas starkare smak, så kan deraf tagas så mycket mera. Brun Sirap är ock nödig at göra Såppan söt med, emedan de torra Äpplena göra henne litet mörk, men ej wacker brun färg, hwartil den bruna Sirapen hjelper.

NB. Denna Såppan bör koka i Sten- eller wäl förtent Käril.

## Stickelbärs Såppa.

Koka, af gryn, wattn och smör, en Soppa, på samma sätt som den ofwan-

wanstående, dock utan Äpplen: Emedlertid, koka åswen omogna Stickelbär, med så litet wattn, at de blifwa til et mos, och derefter kramas de igenom et tätt Durkslag, så at inga skal och kärnar följa med: När då Såppan är kokad och affilad ifrån Grynen, så sättes hon åter på elden, at då allenast litet koka, med så mycket af Stickelbärsmoset, som man will hafwa henne syrlig til, och då lägges säcker uti henne, efter smak: Sedan anrättes hon, med stekta Hwetebrödsskifwor uti, och strös öfwer med stött Canel.

NB. Denna Såppan bör också koka uti Sten- eller wäl förtent Käril. Härtil kan ock brukas inlagda Stickelbär, så wäl som färska.

## Fisk-Såppa.

När Fisken är wäl fiällad och ränsad, så lägges den i Grytan med bara litet salt, och derpå slås då straxt så mycket kalt wattn, som är nödigt til Såppan: Dertil lägges ock en liten rödlök eller purjo, hwaruti skäras några skåror, samt en liten knippa Persilja. Låt detta koka til deß Såppan af Fisken får must, men ej med för häftig eld. Wid första upkokningen skum-

skummes det wäl: När då Såppan fått god smak af Fisken, så hälles hon utaf, och silas genom Durkslag. Slå sedan allenast litet kalt wattn på Fisken och salta honom efter smak, samt låt honom dermed litet koka: Emedlertid slås den affilade Fisksåppan uti en gnnan gryta, som sättes på elden. Deruti läggés et godt stycke smör och litet fint hackad persilja, wispa uti en skål 3 à 4 ägg med litet godt hwetemjöl, slå dertil ungefärligen et halft stop eller något mer söt mjölk, men litet i sänder, så at det ej klimpar sig: När då Fisksåppan upkokar, så slås de wispade äggen med mjölken deruti, men då får man ej uphöra med wispningen, ty eljest skär det sig. Salta Såppan efter smak, och när hon är kokad, lyftes grytan af elden, men Såppan wispas litet förrän hon slås i anrättningsfatet, och då kan Fisken läggas deruti, om så behagas. Muskott rifwes ock öfwer.

Den som will göra twenne rätter af detta, kan stufwa Fisken för sig sielf, då han ock smakar bättre. Härtil kan småFisk nyttjas, samt Abborrar eller Mörter, allenast Såppan får smak af Fisk, så är hon lika god. Litet ättika kan ock slås uti henne, för dem som deruti finna smak.

Mjölk=

## Mjöl-klimpar i Köttsåppa.

Tag et qwarter wattn och et halft qwarter smält Smör, koka deraf en rätt hård gröt af godt hwetemjöl, och när han är wäl kokad och kall, så blanda upp honom med 4 ägg, et godt skedblad rifwit såcker, litet Muskottblomma och salt efter smak.

Tag sedan med en sked så stora klimpar som behagas, och lägg uti såppan at koka.

Denna sats är nog tilräckelig til et stort fat, men så kan ock halfwa delen nyttjas til mindre bord.

# Några slags Kött-Rätter.

## Fin Ragou af Kalf, i Pappers-Låda.

Gör en Låda af Papper, hwilken först smörjes med smör, och sedan bestrykes med farce, af rått Kalfkött, i bottn och bräddarne, ungefär af en dubbel slants tjocklek: Sedan sättes et halft stop söt grädda, eller söt mjölk, på elden:

Lägg

Lägg deruti litet smör, lök, muskottblomma, riswit bröd och fint skuren persilja: Låt detta koka tilhopa, lägg sedan deruti små skurna strimlor rått kalfkött: Låt det åter något koka, och ställ det derefter at kallna, men rör om ibland, och när det blifwit kalt, så slås det i Pappers lådan, strös riswit bröd öfwer, samt lägges på några små bitar kalt färskt Smör: Sedan gräddas det uti en ugn, och derefter kan det anrättas på fat i sin låda.

## Calops - Pastey.

Gör en farce af rått Oxkött, och skär tunna skifwor af samma kött; men hacka dem, i helt täta rutor, på båda sidor, med en knif, som ej är waß; dock så, at de ej gå sönder: Lägg sedan en ordinair Tortdeg, uti en wanlig Kak-form, som räcker öfwer brädden; men degen bör ej wara tjockare utkaflad, än en dubbel slant. Derefter bestrykes degen, af farcen, både i bottn och på sidorna, med samma tjocklek, som en dubbel slant. Sedan läggas Köttskifworna warftals i formen, med sammanblandat riswit bröd, peppar och salt, samt äfwen, emellan hwart warf, helt tunt skurna små Fläsk-skifwor och sön-

der-

derdelade Lagerbärsblad, samt litet fin hackad lök, för den som deruti finner smak. När formen på detta sättet blifwit inlagd, helt full, öfwertäckes han först med farce, som ej göres tjockare, än den på sidorna, hwarwid han wäl tilhopa fästes: Sedan lägges deröfwer et läck af Tortedegen, som göres något tunnare, än det på sidorna, hwarwid det wäl tilsammanfästes, samt där ofwanuppå lägges åter et annat läck af samma deg, hwilket krusas ut, som en Torta, eller belägges med utsporrade rimslor: Låt honom sedan stå i ugnen at gräddas, i 4 timmar: Men i början, sedan han fått liten stadga, stickes uti honom med en fin gaffel, och när han då är full gräddad, anrättes han med formen, hwarom kan nätt sättjas en serviett, så synes ej formen.

## Pastey af Swin- och Oxkött.

Tag hälften Oxkött och hälften Swinkött, hacka det mycket fint: Lägg dertil litet lök, peppar, muskottblomma, salt och neglikor: Sedan stötes det rätt wäl med en träklubba. Skär fläsk i korta smala strimlor; Gör en ordinairt hård Pastey-deg, som formeres efter behag: Lägg

det stötta Köttet deruti, och stick fläskrim- sorna deruti, på det sättet, at det ser ut som späckat: Täck sedan med deg öfwer, och låt det stå 6 timmar i ugnen.

## Hache af Sylta.

Hacka wåm- eller slarf-sylta helt fin: Slå sedan derpå wattn, och låt henne koka, til deß hon blifwer helt mjuk, emedlertid skalas och skäras röfwor i strimlor, hwilka läggas dertil; och när då altsammans är wäl mört och mjukt kokat, så slås det utur grytan: Men i toma grytan lägges et stycke smör, i proportion efter myckenheten af Syltan, och när smöret är smält, lägges deruti litet hwetemjöl: Rör det tilhopa, och låt på elden något fräsa. Slå sedan Syltan med deß sauce dertil: Rör wäl om, och låt litet koka, med litet hackad persilja, peppar och salt, efter smak, så kan det anrättas: Men observera, at Syltan ej har hwarken för lång eller för kort sauce, utan ser ut som et Lungmos.

## Hache af Sylta på annat sätt.

När Syltan är fint hackad, så kokas hon mjuk, och lagas sedan på samma

ma sätt, som et Fricassé, då är hon ock god.

## Fogel-Ragou, med surt Bröd.

Sedan Foglarna äro rengjorda och upsatta, som sig bör, tages et godt stycke smör, som fräses upp, med rifwit surt bröd: Sedan läggas Foglarna deruti: Låt det stå på elden en stund, men ackta noga efter, at de ej blifwa brända, utan allenast litet gulbruna; Ty böra de då och då wändas: Men när de hafwa fått en wacker färg, så slås litet upkokat wattn derpå, så mycket allenast, at det får tilräckelig sauce: Lägg ock dertil litet neglikor, rifwit muskott, en bit hel Canel och litet Kryddpeppar: Låt det dermed koka tilhopa, med låck på Grytan: Men inemot Foglarna äro kokade, slås derpå et skedblad rödt win, litet Citron-saft eller ättika, en liten bit säcker och salt efter smak: När då saucen blifwer samlig, och foglarna möra, så kan det anrättas.

Uti denna Ragou kan brukas Orgommar och Murklor, om så behagas.

## Gås med Pepparrots Sauce.

När Gåsen är rånsad och rengjord som sig bör, kokas hon uti wattn, dock slås ej mera derpå, än at hon dermed kan blifwa wäl kokad samt at saucen må blifwa så mycket mustigare: När Köttet då blifwit mört, tages det upp och saltas litet med fint salt. Såppan silas genom Durkslag, af hwilken ej mera tages, än lagom til sauce: Deruti lägges då rifwit bröd, så mycket som är nödigt, at det blifwer samligt, och när det litet har kokat, så lägges dertil en god hand rifwen pepparrot och litet såcker: När det åter något dermed har kokat, så lägges Gåsen uti: Men då det skall anrättas, redes det af med 3 äggegulor och 2 skedblad söt grädda.

På samma sätt kan Gås lagas, som warit förut stekt: Men då måste först kokas en mustig sauce af skråfwet, så at det får smak af Gås: En liten bit smör kan ock läggas uti, och salt förgätes intet.

## Bratwurst.

Tag all Bloden samt alt som följer af et slagtat Swin. Neml. Lungan, Lef-

ren, Hjertat, Mellangården, Tungan, Butlistorna, et Mellanstycke af Slaksidan, litet bredare än 2 goda händer, samt annat smått fläskblandat Kött, som afskrädes: detta göres wäl rent och lägges i wattn öfwer natten: Om morgonen kokas altsammans, allenast halfkokt, utom Lefren och Lungan, hwilka kokas litet mindre: När nu begge deße sidstnämde slagen, som sagt är, blifwit allenast litet kokade, då tagas de upp, och, när det öfriga blifwit halfkokat, tages det ocksä upp, hwarefter Tungan, Mellangården, Lefren och Lungan hackas mycket fint, och under hackningen slås et par slefwar uppå af Spadet som det har kokat uti: När således detta blifwit wäl fint hackat, så skrädes swålen bort af fläsket, men fläsket och köttet skäres i smä tärningar, som sedan lägges til den hackade maten, hwilket blandas wäl tilsammans och arbetas med Kryddpeppar, litet swart Peppar, Ingefära, Timjan, Meyram, Basilica och Salt: Sedan siles all bloden deruti, hwilken och arbetes wäl tilsammans, derefter stoppas då maten uti Swinmagen, och de största tarmarna litet mer än halfwa, hwarefter Korfwarna kokas i samma spad som maten förut blifwit kokad uti; men de sto-

le

la läggas i kalt spad, hwilket kan utspädas med wattn, så at det blifwer tilräckeligit för dem at koka, på det de ej må ligga för trångt. Uti 3 timmar wid jemn eld, men stickes uti dem som med andra Korfwar, under kokningen: Spadet saltas något, men når korfwarna äro tilfylleſt kokade, så läggas de straxt i en lätter präß, medan de än äro warma, hwarest de blifwa liggande til deß de äro wäl kalla. Deßa korfwar hålla sig några dagar, men den som behagar conservera dem något längre, kan gifwa dem en dags lindrig rök, så at skinnet blifwer tort, och sedan hänga dem i et swalt rum. De kunna skäras i skifwor och stekas i panna, at ätas så warma: Eljest ätas de ocksä kalla med ätticka.

## Ragout på Fårkött, med sur Grädda och Rofwor.

Hugg sönder Fårkött eller låt det wara helt, alt efter behag tages antingen af fram=eller bakdelen: Köttet lägges i kalt wattn, och då det upkokar, så skummas det wäl: Lägg derpå peppar, och när det då kokat litet, så tag upp Köttet och skräd det. Såppan silas genom Durkslag, hwilken ej bör wara för lång, lägg då li-

tet Smör och Mjöl i Grytan, och låt det litet fråsa tilhopa, slå sedan såppan dertil, och rör om, lägg ock Köttet uti samt Rofwor som äro skurna i nätta stycken, åfwen litet sönderskuren persilja och salt. Låt det koka til deß altsammans blifwer lagom mjukt och mört: När det då skall anrättas, så redes saucen af med litet sur Grädda och 3 eller 4 äggegulor. Det bör observeras wid denna kokning, at saucen blifwer mustig, hwarföre det ej bör slås för mycket wattn på Köttet, när det sättes först på at koka, och sedan bör det e koka utan låck på grytan, då kokar ej såppan bort.

Wid uppläggningen observeres, a rofworna läggas i god ordning ofwan up på Köttet, om det är et helt stycke, och å ses då saucen öfwer.

## Blanqvetter.

Skär mört Kött af en kall Kalf = elle Lamb=stek, i helt tunna skifwor, so stora Björklöf, men skräd bort alt det br na. Lägg et stycke Smör uti en Castrul, och låt det fråsa med Hwetemjöl: Slå de til något söt Mjölk samt en Sillmjölk.

som är hackad, och hinnan wäl borttagen, litet fint hackad rödlök, och litet stött Peppar: När detta litet har kokat, så at det blifwer wäl samligt, så lägges den skurna Steken deruti, och röres wäl om, men då det har kokat så mycket, at Köttet är wäl genom-hett, så afredes det med 2 à 3 ägge-gulor, men saltas deruti, om ej Sillmjölken gifwer lagom sälta.

NB. Denne Sauce bör wara så tjock, at han något som fastnar på Köttet.

## Kycklingar at fylla och stufwa.

Tag så många Kycklingar som äro nödiga. Gör något stadig Äggeröra af 3 ägg, hacka kokade murklor rätt smått, en god del fin hackad Persilja, litet rifwit bröd, 2 rå äggeblommor, litet kalt Smör, et skedblad söt mjölk och litet Salt: Detta blandas wäl tilhopa och hackas. När då Kycklingarna äro rengjorda, som sig bör, så fyllas de med ofwannämde blandning, och knytes wäl tilhopa med en tråd, så, at ingen fyllning går ut. Derefter läggas Kycklingarna uti en Castrull, med så mycket wattn uppå, at det blifwer lagom sauce; Men wid första upkokningen skummas

mas de: Sedan lägges på dem skuren Persilja och litet Smör, låter dem dermed koka, til deß de blifwa móra, då läggas dertil afskalade Kräftstjertar och Klor, samt förwälda och i Smör upfrästa Murklor; salta efter smak, och när det skall anrättas, så redes saucen af, med litet sur Grädda, och 2 eller 3 äggegulor, som då slås öfwer Kycklingarna.

NB. På deßa Kycklingar kan läggas sönderskuren Sparis, äfwen ock ibland fyllningen; men först bör han wara förwäld.

## Rullad Calops.

Tag et stycke Kött af innanlåret på Oxen, ungefärligen om 4 marker: Skär det i någorlunda stora, men tunna skifwor: Bulta dem wäl, så at de blifwa móra, men dock så, at de ej gå sönder: Sedan bredas de ut på bordet, och hwar skifwa beströs med litet af nedanskrifne Krydder: Stött Ingefära, litet Kryddpeppar, litet fin hackad Rödlök och Salt: Tag dertil en god fierdedels mark njurtalg, hacka den rätt fin: Rulla tilhopa en liten bit af talgen, och lägg på den ena ändan af hwar

Kött=

Köttskifwa: Sedan börjas skifworna at hårt rullas tilsammans på den ändan derest talgen ligger, och derefter wältas de uti et flatt fat, öfwerlagt med hwetemjöl; Men Rullarna wältras då i mjölet på samma led som de blifwit tilhopa lagda, och tryckas wäl tilhopa med mjölet: Emedlertid sättes en gryta på elden med wattn, och då det upkokar, så läggas Köttrullarna warligen deruti, samt 2 Lagerbärsblad, och låter dem jemnt, men sakta koka med låck, til deß de blifwa möra. Då göres en sauce på efterföljande sätt.

Hacka litet Rödlök, låt honom med Smör wäl fräsa, uti en pankakspanna: Strö dertil et skedblad hwetemjöl, och när det blifwit litet gulbrunt, så öses så mycket af spadet som Rullarna kokat uti, som är nödigt til sauce; Lägg ock dertil en eller twå Anjovisar, och låt det koka til deß det blifwer samligt: När det då skall anrättas, så tagas Rullarna upp, och läggas på Fatet i god ordning, men hafwa de öpnat sig, så föras de tilhopa med en sked, och den tillagade saucen öses öfwer.

NB. Deßa Rullar böra intet koka i för trångt käril, ej heller i för litet wattn,

utan så mycket, at det står öfwer dem, och at de jemnt koka med låck.

## Dolma.

Man tager en fet Kalf-fierding: det renaste Köttet skåres i små tårningar, och alla senor tagas bort: Sedan hackas det litet. All njur-talgen skåres i helt små tårningar, och lägges dertil en liten näfwa wäl twättade Risgryn, Peppar, muskottblomma, litet Neglickor, Salt och Lök; Detta alt blandas wäl tilsammans: Sedan tagas Windrufsblader, som litet förwällas, och tager ut de tjockaste stielkar, nederst wid bladen: Sedan lägges litet af köttet i hwart blad, och wiker bladet rundt omkring köttet, samt formerar det rundt som en boll. Kalfbenen huggas sönder och läggas i bottnen på Kjetteln, tillika med det som skrädes ifrån Köttet: Där ofwan uppå läggas de små bollarna, och slås så mycket kalt wattn derpå, at det knapt räcker til det som är inlagt i kjettelen, men intet står öfwer. Så mycket salt lägges dertil, at saucen blifwer lagom salt; Inuti lägges en Trätalrik, med en liten tyngd på: Sedan kokes det lyckt en och en half timma, på sakta eld. När

de

de råttas an, slås deras egen sauce öfwer dem, som då ej bör wara mera än som går på fatet. Wid bordet klämmes Citron-saft öfwer dem. At kunna nyttja denna råtten om wintern, så lägger man in windrufsblader i Sallaka, med litet ätticka uti. När de skola brukas, så sköljas de wäl uti åtskilliga wattn, och sedan förwällas: Skulle då intet kännas någon syra i bladen, sedan de äro förwälda, så stänkes litet winätticka, at de få någorlunda sin naturliga syra igen.

Den som ej har tilfälle at få windrufweblad, kan i det stället nyttja kålblad. De skola åfwenwäl förwällas och de grofwa stjelkarna tagas utur; Men när kålblad brukas, så är intet nödigt at krama Citron-saft öfwer eller dertil bruka något surt.

Goda jerngrytor kunna brukas, när man härtil nyttjar kålblad, men med windrufweblad, måste nyttjas wäl förtenta Kopparkäril, och dertil äro bukige pannor tjenligast, som äro trånga ofwantil, så conserveres saften desto bättre.

# Oxtunga färsk at fylla.

Koka Tungan wäl mjuk, när hon är rensad och aldeles igenom kall, så klyf henne i tu, skär då alt det mjuka köttet utur båda delarna, men akta at intet hål blifwer på. Det mjuka köttet hackas rätt smått, tag dertil lika mycket njurtalg som köttet är, hwilket också hackas smått, blanda det tilsammans med litet Muskottblomma, Corinter, ganska litet Neglikor, litet Säcker, rifwit bröd, skållad och krossad Mandel, 2 à 3 skedblad söt grädda, salt och 3 à 4 wäl wispade ägg. När detta altsammans är wäl tilhopa rört, så fyll det i den urskurna tungan, som då formeres i god ordning. Smält då något Smör uti en pankaks-panna och lägg den fylda tungan deruti, samt låt henne blifwa gulbrun i ugnen eller i spisen, med läck på pannan, så bakas hon med eld öfwer och under. Man kan ock slå litet köttsoppa eller wattn i pannan, på det hon ej må blifwa för brun, och så mycket bättre igenombakad. När tungan så wida är färdig och skall anrättas, då kan det göras en sauce til henne af Soppan, som hon kokat uti, hwilken göres samlig med brunt

Smör

Smör och Mjöl, med litet surt och sött uti. Corinter kunna ock wara tjenliga i saucen.

## Rullsylta af Oxkött.

Tag den tunna slaksidan af Oxen, klappa henne helt tunn, med en träklubba, hacka annat rent Oxkött helt fint, och skär fläsk i små tärningar, blanda det hackade köttet och fläsket med efterföljande Krydder, neml. Neglickor, Ingefära, Peppar, Salt och litet stött brödkummin, bred så ut den klappade slaksidan, beströ henne ock med litet kummin, skär skrapade Morötter i tärningar och strö derpå, tag då det hackade köttet, hwilket bör wara wäl blandat med fläsket och Kryddrerna, och bred det ut på slaksidan, hwilken rullas wäl tilhopa och lägges uti en serviett, som blifwer hårdt ombunden med starkt Segelgarn, och derefter lägges rullan i wattn at koka med gröna krydder, såsom Lagerbärsblad, Timian, Lök och Salt, litet hel peppar och 3 à 4 hela Neglickor.

När detta blifwer kokat och wäl mört, så tages rullan upp och lägges i präß öfwer en natt. Sedan tages Servietten

bort,

bort, och då kan det läggas uti sin Soppa at conserveras några dagar, om det är kall wäderlek, och när man wil nyttja det, så skäres deraf i skifwor, som en annan rullsylta och ätes med ättické.

## Kalf-lefwer, stekt på spett.

Låt en Kalf-lefwer ligga i wattn öfwer natten, stick sedan uti henne skurna fläskbitar, som äro rullade i litet söndergnuggade Salvie-blad och fint salt. Tag sedan Talghinnan som sitter öfwer wämmen och lägg rundt om lefren, bind med tråd om, dock så, at hon intet faller af, sätt då lefren på spettet, och, under stekningen, begjut henne med smör. Inemot Steken skall anrättas, så beströs hon med litet salt och hwetemjöl, at dermed upfraggas, men derefter öses intet mera uppå henne, utan af smöret som är i stekpannan göres en sauce på följande sätt: Skär sönder rödlök, låt den i stekpannan med stek-smöret litet brynas, med något hwetemjöl, slå dertil litet wattn, ättické och säcker, så at det smakar litet sött-surt. När detta har kokat tilhopa och blifwit samligt, silas saucen i fatet, och steken lägges derpå.

Den-

Denna Lefwer kan också stekas i grytan; skulle man ej finna smak i Salvia, så kan den uteslutas.

## Byff-stek.

Tag et stycke af innanlåret på Oxen, låt det ligga några dagar, så at det mörnar, skär deraf skifwor, tjocka som til Calops, hacka dem med knifsbaken på båda sidor, dock ej så, at det går hål, lägg skifworna sedan på halster, haf ock tilreds wäl upeldade kol, salta på eldskolen med sönder gnodt salt, sätt halstret straxt derefter uppå glöden, men wid det tilfället aktar man sig at intet saltet spritter enom i ögonen, och när köttet wäl stelnar på den sidan som är åt elden, så lyftes halstret af, och köttskifworna wändas i hast med en knif, åter saltas på glöden, halstret sättes derpå, och, när det är wäl stelnat på den sidan, så haf tilreds anrättningsfatet, som ock bör wara smordt med litet smör, hwaruti slås litet Soya, fatet bör ock stå på et eldfat, så at det är wäl warmt, och de stekta köttskifworna läggas deruppå, låt Soyan dermed allenast litet upkoka, och strax gifwes på bordet.

NB.

NB. Det observeres at Köttskifworna skåras altid twärt öfwer köttet, så blifwer det mörare än om det följer kött-tråden efter.

## Stekt Spickekött.

Tag Lårstycken af Oxekött eller andra köttfulla stycken, klyfwa dem och tag benen utur, salta dem sedan, hälften med groft och hälften fint salt, och låt dem dermed ligga i 8 dagar: Sedan tages köttet upp och sköljes i wattn saltet af. Då hafwes tilreds en wäl warm ugn, men ej så het at han bränner halm som lägges i honom, hwaruppå köttet lägges, och låter det så länge blifwa der liggandes, til deß det blifwer igenom stekt: Sedan hänges det upp uti en Wind eller Bod, hwarest läsligast är.

Detta Köttet kan brukas af, om wintern at äta som annat kallt kött, och om sommaren at äta spicke.

Til denna stekning kan ock nyttjas ugnen efter en liten bakning, som intet tagit för mycken wärma bort.

Ca-

## Calops af Kalfkött.

Skår tunna skifwor af Kalf-låret och bulta dem wäl, men ej så at de gå sönder. Stryk sedan på hwar skifwa Fisk-farce, dock på den ena sidan, och rulla dem tätt tilhopa, så at farcen kommer in åt: Tag dertil en liten Jerngryta, hwilken har täppt läck, hwaruti rullarna läggas hwarftals, med litet rifwit bröd, skuren Persilja, lök, litet Muskottblomma, salt och litet smör, slå litet wattn derpå, låt läcket wara helt täppt, och låt det stå på elden at saktelig koka til deß det blifwer mört, så kan det anrättas.

## At inlägga Fogel, som håller sig til Julii Månad.

Plåcka och gör ren Fogel, som til stekning, och då han är upsatt, så doppa honom uti upkokat wattn: Derefter späckes han och stekes på spett nästan til fullo: Men begjutes flitigt med smör under stekningen, så at han ej blifwer torr: Emedlertid upkokas wattn och winätticka, lika mycket af hwartdera, deruti saltas så mycket som et mycket lindrigt saltadt Fisk-spad. När då detta spadet lyftes af elden,

så läggas deruti några blad Muskottblomma, några hela Neglickor och några korn swart Peppar. När detta spadet är wäl kalt, och Foglarna äfwen äro wäl kalla, så läggas de uti brukade Stenkrukor, och laken slås derpå, samt smältes en smörbottn öfwer, och när den är stelnad, så lägges deröfwer en torr men tunn lärfts-lapp, hwaruppå lägges groft salt, så mycket, at lappen skyles när det bredes ut. Et täppt läck lägges på krukan, och förwaras i Källaren.

Deße Foglar nyttjas allenast til Ragouer och Pasteyer, kunna ocksä ätas kalla.

NB. Härtil är grof Fogel tjänligast, såsom Kjädrar och Orrar.

## Kramsfoglar at steka med kalt Wattn.

När Kramsfoglarna äro plåckade, twättade, och, efter wanligheten, på spettet upsatta, och skola sättas för elden at stekas, så öses på dem kalt wattn som oftast, så länge, til deß de blifwa halfstekta, och då de skola anrättas, upkraggas de, som wan-

wanligit år, med sammanblandat hwete-mjöl och salt.

NB. Denna första påösningen med wattn, är på det sättet, at altid när de behöfwa at begjutas, så slås kalt wattn på dem, och intet af det samma som kommer at rinna af dem.

Af detta kalla wattnet, som de få på sig i början, swälla de wäl ut och blifwa stora.

## A la Daube på Kramsfoglar.

När Kramsfoglar äro plåckade, urtagne, rengjorde och upsatte med små stickor, så läggas de uti en liten Jerngryta med något Smör. Lägg läck på grytan och låt dem stå på lagom eld at brynas, och när de äro brynta, så slå på dem litet upkokad söt mjölk och låt dem dermed litet koka, til deß mjölken är inkokad: Då läggas de uppå et fat at kallna, men således, at de intet ligga tätt tilsammans. Haf härtil et härdt och klart kokat gelée, antingen af Kalfsfötter eller af Hjorthorn. När då Foglarna äro kalla, så tagas stic-

korna utur dem, och på bröſten utziras de med en qwiſt af inſyltade Barbaritsbär, men det obſerveres noga, at qwiſten är helt fri ifrån Sirapen, ſå at han intet förmycket färgar geléet när det blifwer påſlagit. Man kan ock utzira dem med ſmå gröna Perſiljeblad, äfwen ock ſpäcka bröſten med ſmala ſtrimlor af mandel. Detta kan ändras alt efter behag. När nu Foglarna äro på detta ſättet tillagade, ſå tagas dertil The-koppar, efter Foglarnas ſtorlek, ſom de kunna få rum uti med ſit gelée, och när detta är kalt, men ej ſtelnat, ſå ſlå allenaſt litet deraf uti hwarje The-kopp, och, då det är ſtelnat, ſå lägg då en Kramsfogel, med bröſtet nedwänd, i hwarje The-kopp. Slå ſedan kopparna fulla med gelée, och när det är wäl ſtelnat eller ſkall anrättas, ſå doppas hwar kopp uti hett wattn, och ſtrax ſtjelpes på en bruten ſerviett öfwer fatet i god ordning.

NB. Geléet, ſom härtil brukas, kan göras litet ſurt och ſött.

## Et Oſtindiſkt Fogelbo eller Näſte at laga.

Tag et Fogelbo, eller ſå mycket ſom beha-

hagas, hwilket lägges uti ljumt wattn, och låter det deruti ligga 2 timmar, då alla de små fiädrarna skilja sig ifrån, hwilka noga böra bortpläckas, tillika med alt smått swartaktigt: Derefter lägges det igen i annat ljumt wattn, til at wäl afsköljas och rensas, hwarefter alla stycken eller bitar blifwa helt hwita: När det då blifwit wäl rengjordt, kokas det litet uti en mustig Kött-soppa, men kort, och ätes sedan warmt.

## Kalf-Ragout med hwit Sauce.

Tag et Lårstycke af en feter Kalf, stort efter behag, twätta detsamma wäl uti ljumt wattn så, at blodet går bort och det blifwer hwitt: Derefter lägges det uti et Linne-kläde, med efterföljande Kryddor: Några blad muskottblomma, 3 à 4 Lagerbärsblad, litet hel Peppar och en liten bit krossad Ingefära. Sedan wikes klädet wäl hårdt om, som fästes tilhopa med grof tråd. Lägg så köttet uti en wäl förtent Kjettel, som har täppt låck, och slå derpå så mycket wattn, at det står öfwer köttet, och litet Salt. Låt det koka med låck, öfwer en jemn eld, til deß det blifwer mört; men wid första upkokningen skum-

mas wäl bort alt skummet: När då köttet blifwit kokat, så göres saucen på efterföljande sätt: Lägg et stycke smör uti en Castrull, samt litet hwetemjöl, och låt det fräsa, men ej brynas, slå dertil så mycket af Soppan, hwilken köttet kokat uti, så at det blifwer en tilräckelig sauce, och låt det litet koka: Emedlertid kokas murklor, först ganska wäl i wattn, och sedan upfräsas i smör: Ägg kokas hårdkokade, skalas och skäras twärt öfwer i runda skifwor: När då köttet skall anrättas, tages det upp och utur klädet, men saucen afredes med 2 à 3 Äggeguler, och saltas efter smak, och, när han skall ösas öfwer köttet, så kramas utur murklorna smöret, hwilka då läggas uti saucen tillika med Äggskifworna, dock i god ordning öfwer köttet, hwarefter det gifwes på bordet.

NB. Klädet, som lägges omkring Köttet, bör wara wäl fritt ifrån smak af Såpa eller Twål; Ty är säkrast, at låta det koka, först i rent wattn, och sedan skölja det.

## Kalfkötts Pudding, at äta kall.

Skär skifwor utur et Kalflår, så stora som de kunna blifwa, men ej tjockare,

re, än et lagom finger: Skifworna bultas wäl, men ej så, at de gå sönder: Skär rent fläsk, som ej är köttblandat, i lika widd med Köttskifworna, men ej tjockare än en dubbel slant: Tag dertil en liten Jerngryta, som har täppt läck. Lägg först i botten en fläskskifwa, och sedan en köttskifwa, med litet stött kryddpeppar, och et stött Lagerbärsblad. Detta lägges således warftals, med fläsk- och köttskifwor samt Krydder, til deß grytan blifwer helt full, då sättes läcket uppå, och smetes omkring med deg, så at ingen imma går ut: Ställ grytan sedan uti en warm ugn, och låt henne stå där 4 timmar eller ock i spisen 6 timmars tid, med swag eld, men at hon jemnt kokar: Sedan öpnas läcket, och kännes efter om det är mört, hwar ock icke, så låter man henne längre koka, dock altid med läcket uppå, men när det då är mört, så ställes det at kallna, och när man will slå det utur, så ställes grytan litet öfwer elden, allenast så mycket, at det loßnar, då stjelpes det på anrättnings fatet, och utsiras med litet gröna blad. Denna rätt kan ätas med ättická. Den som will äta honom warm, så kan dertil göras sauce af brun Couli.

# Oxkötts Sylta.

Tag halsstycket af Oxen, och skär ifrån benen det renaste Köttet, men alla Senor pläckas wäl bort: Hacka Köttet helt fint, blanda det sedan med en fierdedel så mycket fläsk som Köttet är, men skär fläsket i små tärningar, stora som Ärter, knåda då det hackade Köttet med fläsket wäl tilsammans, och lägg dertil litet stötta neglickor, stött Ingefära, Peppar och litet salt: Doppa sedan et groft, men starkt kläde i wattn, lägg det blandade köttet deruti, och knyt hårdt om med et starkt segelgarn: Lägg sedan byltet uti en kokande wattn=gryta, som är så mycket wattn uti, at det står wäl öfwer: Lägg läck uppå, och låt koka i 6 timmar, med jemn eld, som ej är för häftig; men byltet wändes ibland, och när det något har kokat, och Köttet har krympit tilhopa, så knytes hårdare til med Segelgarnet: Detta sker allenast en gång, men när det då kokat sin tid, så uptages det, och lägges i präß, en natt öfwer: Soppan slås uti en kruka: Andra dagen tages det feta af Soppan, och i henne lägges något Salt, så at hon får en stark smak af sälta: Sedan tages kläSedan tages klä-

det af Köttet, och Syltan lägges då i Soppan, hwarest det om winteren kan hålla sig 2 à 3 weckor. När man will bruka deraf, skäres i skifwor, stora efter behag, hwilka läggas på Saladiere, och ätas med ättika: Men skulle man wilja bruka det på gröna rätter, så skäres det i små nätta skifwor, och brynes med litet smör, i en pankaks-panna, och sedan lägges på den gröna rätten.

Til denna Sylta kan brukas fläsk, som är rökt eller saltgrönt, allenast det härska wäl bortskrädes; men sältan, så wäl i sielfwa syltan, som soppan, bör då derefter proportioneras, så at det intet blifwer för salt.

## Små Blind-Pasteyer.

Tag af en kall Kalfstek eller ock Lambstek, det mörraste köttet, eller ock af stekta Capun-bröst eller Kalkon-bröst, hwilket som behagas: Skär Köttet i rätt tunna skifwor, stora som små björklöf, men låt intet af det bruna följa med. Tag dertil ungefär et halft stop söt mjölk, eller något mindre, alt efter myckenheten af Köttet: Wispa uti mjölken litet hwetemjöl,

mjöl, lägg dertil något Smör, några hela Pepparkorn, et par blad hel muskott-blomma och en liten stjelk Basilica: Sätt det sedan på elden, och låt det under stadigt wispande koka, men när det då är wäl kokat och blifwit tjockt, så silas saucen genom et Durkslag, hwarefter det skurna Köttet då lägges deruti, och låter det blifwa så mycket kokat, at Köttet blifwer wäl genomhett, det saltas efter smak: Sedan kan det ställas at kallna, til deß man får nedanskrifne Bakelse färdig.

Gör en ordinair Tortdeg, kafla ut densamma, något tjockare än en dubbel slant, lägg Tortdegen uti små formar, och skär honom efter formens skapnad, samt lägg et rent sammanwikit papper efter formens storlek deruti: Skär ock af degen et låck och lägg derpå, som utkruses efter behag, smörj utan uppå med en fjäder, doppad i en wispad äggegula med litet wattn: Låt den sedan gräddas i ugnen, och, när de då äro bakade, tages låcket warligen af dem, och papperet tages då bort, samt skrapas nätt bort det, som är både i låcket och det andra inuti, alt hwad som ej är wäl bakat. Derefter wärmes det tillagade Köttet, men under wärmnin-

ningen röres det wäl om, och när det är wäl warmt, så slås litet i hwardera, och sedan lägges låcket uppå, så kan det anrättas.

NB. J brist af formar, eller om man will hafwa dem trinda, så kan af Tortdegen uttagas med et glas, små kakor, och taga ut som en liten ring, hwilken blifwer til kant som en liten brädd, ungefär som en smal finger, och lägg ofwan uppå de små kakorna, men ringen wätes litet emellan, så at det sitter tilhopa, lägg då på samma sätt et sammanwikit papper deruti, och sedan et låck på, så blifwa de lika goda som i former, när man gör på lika sätt med dem, sedan de äro gräddade. Detta observeras ock, at saucen bör wara något tjock til detta, men skulle han wara för lång, så kan man lemna något af den, när Köttet lägges uti de små Bakelserna.

## Kalf- eller Lambkött, at förwara 14 Dagar om Sommaren.

Koka en stark salt laka, dock bör den ej wara så stark at et färskt ägg flyter deruti, hwarmed han kan proberas, sedan

dan Laken blifwit kall: Skulle då ägget flyta, kan den utspädas med upkokat wattn, som blifwit kalt, och när ägget då börjar at wilja sjunka, så är han lagom.

Då lägges Köttet deruti, och när Kalf-kött förwares på detta sättet, så kan det brukas både til stek och soppor, om man deraf lägger i wattn aftonen förr än det brukas.

NB. Det säkraste är at koka denna Lake dagen förrän Köttet lägges uti, på det man kan wara säker at han är wäl kall; och äfwen at dertil tages en rensmakande bytta, som har läck, och sedan förwaras i et kalt rum eller Källare.

# Några Tilredningar af Fisk.

## Stockfisk-Pastey.

Bulta Stockfisken rätt wäl, och låt honom ligga en eller twå nätter i wattn, alt efter som han är hård til: Sedan plåckas han ifrån skinnet, och alla

alla benen tagas wäl bort, samt hinnorna: Derefter lägges fisken uti kalla wattnet, låter honom allenast få en upsöd, och skummar honom wäl: Sedermera slås han på Durkslag, och när wattnet är wäl afrunnit, så pläckas den röda ut, hwilken hackas helt fin, och blandas sedan upp med ägg, rifwit bröd, smält smör, salt, och, om muskottblomma är för hand, tages den, samt litet peppar: När detta är wäl tilsammans arbetat, så lägges den andra fisken på et fat; Men af den upblandade, betäckes först hela bredden, ungefär twå twär finger högt, och sedan tages med skeden och lägges öfwer den andra fisken i fatet, helt tätt bredewid hwartannat, så, at det skyler all fisken: Men intet bör det strykas jemnt, utan bara läggas helt tätt tilhopa: Derefter göres en sauce, som följer: Koka up litet wattn, ungefär et halft qwarter, wispa så mycket hwetemjöl deruti, at det blifwer som en tunn wålling: När den är kokad, lyftes pannan af elden, och lägges då strax deruti, en god del kalt smör: Detta röres, til deß det blifwer smält, då slås det öfwer Fisken, som ligger i fatet, men ej på brädden: Sedan sättes fatet i ugnen eller spisen, med eld öf-

öfwer och under, at gräddas, då kan det anrättas, när det fått en wacker färg.

NB. Saucen måste proportioneras, efter myckenheten af fisken; Ty, til Stockfisk behöfwes wäl smör, efter han är i sig sielf nog torr.

## Färsk Fisk, at conservera 2 Dagar, så han är lika god.

Rånsa Fisken, medan han lefwer, såsom han bör wara, och lägg honom derefter på Tenfat, med persilje-qwistar, under och öfwer, samt emellan fisken: Wälf sedan et Tenfat öfwer honom, som håller täppt, ställ honom sedan i Källaren, så är han god, när han kokas.

## Baka på Abborrar.

Fjälla Abborrarna, skär en djup skärra sedan uti dem, ända ut åt ryggen: Sammanfäst derefter hwar och en Fisk för sig, med en sticka, så, at de stå i krom, sedan kokas de uti salt wattn, som wanligit är, nästan fullkokade, då läggas de uppå et rent kläde, så at alt wattnet drages ifrån dem: Gör emedlertid en smet af 4 ägg, et qwarter söt mjölk, och så mycket

godt hwetemjöl, at smeten blifwer tjock som en wälling: När då wattnet är wäl runnit af Fisken, så tagas stickorna bort, och han doppas i smeten, lägges sedan i kokande skirat smör, och när han då får lagom gulbrun färg, så kan han anrättas på en bruten serviett, eller ock på bara fatet, med brynt persilja omkring.

Deßa bakade Abborrar kunna ock wara tjenliga at lägga omkring annan stufwad Fisk til garnering.

## Fisk-Sylta.

En Gädda om 3 marker, fläckes, skäres i stycken, och kokes uti salt wattn på wanligit sätt, och då hon är kokad, läggas styckena på fat at kallna. Gäddspadet silas genom hårsil, som äfwen ställes at kallna; twenne medelmåttiga Humrar kokas ocksä uti wattn med litet salt, om de ej äro för salta förut, och då de blifwit kokade, tages alt Köttet utur de stora klorna och stjerten, hwilket skäres uti strimlor. På samma sätt skäres Gädd-köttet, sedan det först är wäl rånsat ifrån alla ben och skin, då har man tilreds et hardt kokat Gelée af kalffötter, hwilket utspädes med nå-

något af Gäddspadet, men observeres noga, at intet fett eller grummel följer med, som kommit af fisken; det samma bör äfwen ock tagas i ackt med geléet. Detta slås altsammans uti en Castrull, hwartil läggas twå Lagerbärsblad, och sedan göres klart med äggehwitar, som et annat gelée, neml. at det får sina upsöd och afskiras med litet ätticka, så at det ej blifwer för surt, och derefter silas genom en serviett på wanligit sätt, när man will hafwa det klart. Sedan slås litet af geléet på botten, uti et djupt stenfat, och låter äfwen något stanna omkring bräddarna, hwarpå sedan lägges i någon façon eller god ordning, af de smala Hummer-klorna och gröna Persiljeblad, samt der ofwan uppå hwarftals med Hummer-köttet och Fisken, dock observeres, at det ej lägges förnära fatbräddarna. När då alt sålunda är inlagt, slås det öfriga geléet sacktelig omkring, men det bör då wara helt kalt, dock ej stelnat, det bör äfwen wara så tilräckeligit af geléet, at det står öfwer Fisken.

När det skall anrättas, wärmes stenfatet öfwer en gryta, som är hett wattn uti, eller på askmörja, om det är groft

Sten-

Stenfat, och då det är löst, stjelpes Syltan på en bruten serviett öfwer et fat.

Den, som behagar, kan lägga Ostron uti denna Sylta, men de skola då först litet koka uti sin egen saft, och sedan de äro kalla, läggas de uti tillika med den andra fisken, hwarftals, men ingen saft bör följa med dem.

## Sauce, som kan brukas til Gädda eller Abborrar, kokad utur salt wattn.

En stor Rödlök skalas och skäres i stora tärningar, sedan kokas han i wattn, til deß han blifwer mjuk, då slås det wattnet bort, och annat friskt wattn i stället på löken, och när detta kokar upp, så läggas deruti wäl ränsade och små tunna skurna skifwor af Persiljerötter, eller ock kunna de skäras i små klyftor, alt efter behag: När då rötterna blifwa mjuka, lägges derpå et godt stycke smör och så mycket rifwit bröd, som saucen kan blifwa samlig, och aldrasidst et och et halft skedblad rifwen ost, som intet är amper: När detta då litet har kokat dermed, är

saucen färdig, som slås öfwer fisken, när han är uplagd.

Denne sauce kan ock slås uti en skål, om så behagas, då fisken uplägges, utan at hafwa någon sauce öfwer.

## Lake, at stufwa utan wattn.

Skår Laken uti ordinaire styckten, men flå honom ej, tag dertil en liten Jerngryta, som har täppt låck. Lägg först öfwer bottn på Grytan wäl Smör, strö litet hwetemjöl derpå, samt litet fin hackad lök och skuren persilja: När då Laken blifwit wäl skölgd i twenne wattn, så lägges han derpå, och slås ej mera wattn på honom än det, som kan följa styckerna, då de läggas uti: Sedan sättes läcket på Grytan, och läter henne stå på sackta eld at koka, ungefär en Timma, så blifwer saucen tilräckelig, om grytans låck är wäl täppt.

Litet förr, än det anrättes, så saltas efter smak, ty om han saltas förr än Laken är mjuk, så blifwer han hård.

Til denna kokning duger intet grofwa eller gamla Lakar, utan allenast

små

små och lefwande, som kunna gifwa någon saft.

## Färsk Strömming at koka.

När Strömmingen är ränsad och halfwa hufwudet afskurit, så tages en liten Jerngryta, som har täppt läck: Lägg då först i bottn några Dillqwistar och sedan Strömming, Salt, hel Kryddpeppar och åter Strömming: Således continueres hwarftals, til deß så mycket Strömming är uti, som åstundas: Då slås så mycket wattn på, så at det står wäl öfwer. Läcket lägges på grytan, at det får koka helt lyckt, på swag eld i 4 eller 5 timmar, så är han färdig at då ätas med ättika, men han kan ock conserveras i några dagar och ätas kall. När strömmingen är kokad, så uplägges han på fat at kallna: Spadet ställes ock at blifwa kallt: Derefter lägges Fisken i en kruka, och spadet slås derpå: När man då will äta honom med ättika, är han god.

## Abborrar, at koka i Smör.

Tag medelmättiga stora Abborrar, ränsa och skälla dem, skär halfwa hufwu-

det bort, och sedan en djup skårra ändalångs efter ryggen, salta sedan på dem, med fint Salt, med hwilket de blifwa liggandes, ungefärligen en timma eller något mera: Derefter torkas de med et kläde, doppas så uti wispade ägg och wältras sedan i sammanblandat rifwit bröd med hwetemjöl: Då strax läggas de i kokande skirat Smör, uti hwilket de böra ligga, til deß de blifwa wäl kokade: Då kunna de anrättas på en bruten serviett öfwer fatet, med brynt persilja omkring.

Til denna kokning kan nyttjas smör, hwaruti Bakelse förut blifwit kokad.

## Gädda, at steka i Ugnen.

Tag en stor Gädda om 5 eller 6 marker, fjälla, ränsa och twätta henne, skär äfwen uti henne, på både sidor, djupa skårror, salta henne ocksä, och lät henne dermed litet ligga: Sedan fästes hon i krom, och lägges uti en med smör wäl smorder Pankakspanna: Haf då tilreds nedanskrifne sauce. Låt smör och mjöl fräsa litet tilhopa, slå wattn dertil, och rör om, så at det blifwer samligt, öka mera smör til, och när det då kokar up, så

red af saucen med 2 à 3 äggegulor, och när han då är färdig, så slås han strax öfwer Gäddan, så heter han tages af elden, och på stunden beströs han öfwer med rifwit bröd: Derpå sättes han genast i ugnen, hwilken då bör hafwa lagom wärma, at gäddan får stå til deß hon blifwer wäl igenomstekt, då kan hon anrättas på en bruten serviette.

Detta observeras, at den saucen som slås öfwer Gäddan, när hon sättes i ugnen, bör wara wäl smör-stark: Men när hon skall ätas, så kan härtil göras anjovis-sauce eller en ordinaire Ägge-sauce, som är bruklig til Fisk.

Den gifwes på bordet i en sauce-skål, när Gäddan anrättes.

## Ål at insalta, förbättrad.

Så snart Ålen fås och medan han är lefwande, så släppes han uti et käril, antingen Tunna eller Kar, alt efter myckenheten, så at han har rum at löpa, då slås på honom salt köttlake eller fläsklake; men i brist deraf, strös på honom groft salt, ungefärligen 2 stora knäppnäfwar til et Lißpund Ål: När han på det sättet är

 ned-

nedlagd med salt eller i laken, så lägges en botn på honom med en sten uppå, så at han intet får swinga sig bort, utan får deruti arbeta, til deß slemmen går ifrån honom och han blifwer död: Deruti kan han blifwa liggandes tils andra dagen, då han uptages, den ena efter den andra, och med handen wäl afstrykes slemmen: Sedan tages sand i handen, hwarmed han skuras ren på golfwet, och derefter sköljes wäl och ränses sedan på wanligit sätt, öpnas litet i buken, och tarmarna uttagas, och twättes åter wäl: Sedan saltas han ned uti en fierding, med sönderguodt salt emellan hwart warf, och lägges ofwan på honom en botn, med sten uppå.

När Ålen ansas på detta sättet, och sedan conserveres uti et kallt rum eller i källaren, så härsknar han intet så snart.

## Ål, med Risgryn.

Tag Ål härtil, som är något stor, och gnid honom wäl med sand, så at slemmen går bort, och när han är wäl twättad, så fläckes han i ryggen, ända neder til stjerten. Hufwudet samt med stjerten, och alla ryggbenen tagas utur ho-

honom. När Ålen då är wäl rånsad och twättad, så gnides han wäl med litet sammanblandat peppar och salt. Koka emedlertid Risgryn i wattn, med litet smör, och när grynen nästan äro kokade och tjocka som en gröt, så upblandas de med litet Salvia eller Meyram: Sedan bredes gröten öfwer Ålen på köttsidan, ungefärligen litet tjockare än en dubbel slant. Derefter rulles Ålen tilsammans, som en Rullsylta, nemligen, at när han är tilhopa rullad, så är rullans längd, Ålens bredd då han är fläckt. Doppa då et tunt Linnekläde uti wattn, och linda det omkring, och sedan med segelgarn wäl hårdt. Lägg sedan Rullan i kokande wattn som är saltat, och lät koka i 2 timmar. När han är kokad, så tages segelgarnet bort, äfwen ock Linnekladet. Haf då tilreds efterföljande sauce.

Lägg smör och litet mjöl uti en sauce-panna, lät det fräsa tilhopa, slå sedan litet wattn dertil, och så mycket winätticka, at saucen blifwer något syrlig, rör wäl om, och när han blifwer samlig, så lägg litet muskottblomma deruti, och red af honom med 2 à 3 äggegulor, slå honom sedan öfwer Ålen, så kan den anrättas.

## Graf-Lax at salta.

Innan Laxen skåres upp, twåttas han wäl ren uti brunswattn, samt torkas wäl med et groft kläde: Sedan skåres han upp och fläckes, men då får man ej med något wattn skölja eller twätta honom, utan bör all blod och slem med et rent kläde på det nogaste aftorkas. Laxhalfworna läggas då i et ganska torrt Trog eller stort Stenfat, och gnidas öfweralt på kött- och fiällsidan med fint Lüneburger-salt: Sedan har man til hands annat godt salt, som är fint stött, hwarmed man rimsaltar Laxen under och öfwer. Fjällsidan wändes ned åt, första dygnet, det andra dygnet wändes hon upp åt, och så ömses han hwart dygn. Enär han således med aktsamhet warder handterad, kan han ätas spiken med peppar och salt, på fierde dygnet, sedan han kommit i saltet, eller ock skåres deraf i tunna skifwor, som stekes på halster i Pappers-lådor, så är han ock god.

## Lutfisks-Pastey.

Koka Lutfisken i wattn, men skär honom i lagom stycken. När Fisken är kokad,

kad, så lägg honom på Durkslag, at wattnet rinner wäl bort. Tag hwetebröd, skär det i skifwor, och blöt dem i söt mjölk. Tag härtil et tjenligit Tenfat, smörg det wäl med smör i botten, lägg sedan derpå et warf af de blötta hwetebrödsskifworna, sedan et warf af den kokade Fisken, och der ofwan uppå några bitar smör, litet muskottblomma och peppar: Således continueres warftals med brödskifworna, fisken, smöret och kryddderne, til deß det blifwer så mycket som behöfwes, då slås deruppå så mycket söt mjölk som får rum i fatet upp til brädden, så at det blifwer tilräckelig sauce: Derefter öfwertäckes det med tunn utkaflad Tortdeg, och sedan en annan utöfwer, som krusas ut efter behag: Men betäck ock bräddarna på det sättet, at de först göras wåta med wattn, och lägg sedan af Tortdegen derpå, krusa den ockſå nätt ut, låt det sedan gräddas i ugnen; Men när det fått en liten stadga, så stick här och där med en grof strumpsticka uti degen, låt det sedan stå så länge i ugnen, at degen blifwer gräddad, så kan det gifwas på bordet.

NB. Til denna Pastey kan brukas lutad Långa eller annan lutad fisk, men

deruti bör intet saltas när Pasteyen inläggges, ty då hårdnar fisken. Alla stora ben böra ock bortplockas, och styckenen behöfwa ej wara stora.

Är fatet någorlunda djupt, så at man kan slå tilräckeligit af mjölken, så kan detta ätas, utan at göra a part sauce til, ty fisken blifwer så helt saftig.

## Stekt Sill med rifwit Bröd.

Tag så många Sillar som äro nödiga, skrapa fjällen bort och skölg dem rena, sedan skäras hufwud och stjert af, och de fläckas i tu, benen tagas bort och halfworna läggas en natt i wattn, om morgonen ömsas wattn på dem, och litet förr än de skola stekas, läggas Sill-halfworna på et rent kläde, så at de blifwa helt torra, sedan doppas hwar halfwa uti smält smör, och derefter wältras i sammanblandat rifwit bröd och hwetemjöl, men så snart hwar halfwa är wältrad uti det sammanblandade brödet, så läggas de uti en Pankakspanna som är litet smält smör uti, när då alt är således inlagt, stekes Sillen gulbrun på båda sidor; emedlertid göres saucen dertil på följande sätt: Lägg smör uti

uti en sauce-panna, och låt något fråsa med litet hwetemjöl, slå dertil litet wattn, och gör det söt-surt med ättika och säcker, efter smak; Saucen slås uti en sauce-skål, och gifwes på bordet når Sillen anrättas: Härtil kan ock brukas sådan sauce som til stekt Lax-rygg, med Corinter uti, om så behagas.

## Några gröna Saker at laga, och förwara öfwer Winteren.

### Torka Morötter.

Tag goda friska Morötter, inemot de blifwa fullwuxna: De twättas wäl, och sedan förwällas uti wattn, så mycket, at skalen kunna dragas af; Då läggas de på et bräde at kallna, samt skalas och skäras i tunna skifwor, twärs öfwer, eller ock smala strimlor, ja, de kunna äfwen skäras i små fyrkantiga bitar, alt efter som man ärnar nyttja dem til: Deßa läggas sedan på Tårkållor, och tor-

kas

kas i en ugn: Men den får ej wara för warm; Ty, när de äro wäl torra, böra de wara helt gula: Sedan förwaras de uti påsar, som hängas upp uti et rum, som ej är fucktigt.

På samma sätt kunna både Rofwor, samt allehanda slags rötter, torkas och nyttjas, til Säppor, samt at stufwa under kött.

De Moröttter, som skäras i små fyrkantiga bitar, kunna nyttjas, ibland torra eller insaltade gröna ärter, när de stufwas om winteren; Ty deßa moröttter äro då bättre än andra, emedan de hafwa en stark sötma.

## Rödbeter, at sättja wacker färg uppå.

När Rödbeter ej hafwa wacker röd färg, som åstundas, då de skola brukas til Salat; så slås litet Körsbärssaft ibland den ättickan, som de läggas in med, hwilket gör högre färg, än at lägga rå Rödbeter ibland de kokade: Men skulle man just intet hafwa Körsbärssaft, så kan ock så-

sådan Ättica wara bra, som stått på Ätticke-Körsbär, om deraf slås något uppå.

## Färska Gurkor at stufwa.

Gurkorna skalas och skäras i tunna skifwor, sedan läggas de på et fat, med litet rifwit bröd, litet wattn, et stycke smör, litet peppar, muskott och liten droppa ättica, hwilket saltas efter smak: Låt fatet stå på eld at stufwas, och rör om ibland: Sedan kunna de anrättas med Coteletter eller Köttbullar. De kunna ock wara förutan denna garnering, om så behagas.

## Rof-Ragou.

Ränsa Rofwor och twätta dem, men skala dem intet, lägg dem sedan uti en Jerngryta som har täppt läck, slå så mycket wattn derpå, at det knapt står öfwer Rofworna: Låt dem på sackta eld stå at koka med läck, som wäl täpper, til deß de blifwa mjuka, då skalas rofworna och skäras i skifwor, hwilka wältras i sammanblandat hwetemjöl med säcker, och brynas sedan gulbruna på båda sidor i en pankaks-panna, med wäl smör; men aktas noga, at de ej blifwa brända. När de således

ledes blifwit gulbruna på båda sidor, så läggas de på fat, och slås öfwer dem så mycken söt grädda, at det står litet öfwer rofworna, låt det sedan stå på et eldfat at stufwas, til deß det blifwer lagom läng sauce, då kan det anrättas.

Härwid obſerveres, at gräddan bör wara hel söt, eljest skär det sig. Söt mjölk kan ock nyttjas i nödfall.

## Rofwor på annat sätt.

Rånsa och skrapa Rofwor wäl med en knif, men skala dem icke, twätta dem sedan rena, och lägg dem i en jerngryta, som har täppt läck, lägg härtil et godt stycke smör, litet säcker och salt: Derefter smetas grytan wäl igen med deg, omkring läcket, så, at ingen imma går ut: Låt det sedan på en sakta eld stå at koka, så länge, til deß man kan tänka at rofworna kunna blifwa wäl mjuka, då öpnas läcket, rofworna läggas upp på fat, men saucen afredes med sur grädda och några äggegulor, hwilket proportioneres efter myckenheten af rofworna, så at saucen blifwer samlig; men det bör obſerveras, at när saucen är afredd, och grytan lyftes

af elden, så continueres litet med wispningen, til deß måsta hettan är afgången, så skär han sig intet när han då öses öfwer rofworna.

NB. Om ingen sauce skulle wara på rofworna, när låcket öpnas, de icke heller woro så mjuka som de böra wara, så kan derpå slås söt mjölk, och låta dem dermed koka, til deß de blifwa mjuka, samt sedan afreda dem.

Åfwen i brist af sur grädda, så kan söt mjölk nyttjas, hwaraf de ock blifwa rätt goda.

## Stufwad Blomkål, med färska Gurkor.

Rånsa Blomkålen som sig bör, och förwäll honom, skala emedlertid färska Gurkor, hwilka skäras i långa men något tjocka strimlor: Lägg det sedan i en Castrull, hwarftals, med något sinör, muskottblomma, peppar, litet säcker och salt. Lägg et låck på, och låt det på sakta eld stå at stufwas, så får man tilräckelig sauce, hwilken skall afredas med äggegulor, när Kålen skall anrättas.

Härwid obſerveres, at det tages ba=ra en tredjedel ſå mycket Gurkor, ſom Kålen år.

## At conſervera Pomerancer til Biſchoff, på båſta ſått.

Pomerancerne ſkorras och ſtekas, ſom wanligit år, til Biſchoff, ſedan ſkåras de i ſkifwor, och alla kårnor plåckas wål bort. Derefter låggas de in uti en Burk, medan de åro warma, hwarſtals, med ſint rifwit ſåcker, hwilket ej får ſparas wid denna inlåggning, ſå hålla de ſig långe. När då altſammans år inlagt, ſå får ej Burken öfwerbindas förr ån andra dagen, på det man kan wara ſåker at det blifwit wål kallt.

Skulle det likna ſig til gåsning, ſe=dan det ſtått någon tid, eller ock, at Si=rapen blifwer tunn derpå, (hwilket ſom oftaſt i början bör efterſes); ſå ökes dertil mera rifwit ſåcker.

## Moröttter, at ſtufwa.

Skrapa och twåtta Moröttter, ſkår dem ſedan i runda ſkifwor eller ſmå nåt=

ta strimlor, lägg dem i så mycket kallt wattn, som kan blifwa lagom til Sauce: Låt dem dermed koka, til deß de blifwa rätt mjuka: Emedlertid förwällas Murklor rätt wäl, som ränsas och skäras i strimlor, samt derpå upfräsas med smör: När då Morötterne äro kokade, slås de utur pannan; men i toma pannan läggs et godt stycke smör samt litet hwetemjöl: När detta något fräsit tilsammans, så slås Morötterne, med sin sauce, dertil, röres wäl om och saltas efter smak. Murklorna läggas ock deruti, när det skall anrättas, och då redes saucen af med 2 à 3 äggegulor.

Den, som behagar, kan deßa stufwade Morötter garnera, antingen med Coteletter eller Köttbullar. De kunna också brukas under upstekt Kalf= eller Lamb=Bringa.

## At torka Persilja.

Bind Persiljan i Knippor, och doppa den i kokande wattn, hwaruti blifwit lagd en liten bit smör: Häng sedan Persiljeknipporna på et strek, omkring en spis eller en warm kakelugn: När Persiljan

då år så torr, at hon kan gnuggas, så göres det; men stjelkarna kunna ock förwaras, hwilka kunna gifwa god smak i Soppor, eller också lägga dem i Fiskspad, når fårsk Fisk kokas. Samma nytta kan man göra sig af torra Sillerisblad. De gifwa åfwen god smak i Soppor.

## Silleri at fylla.

Tag stora Silleris-stånd, skala dem nätt och twätta dem wäl rena: Sedan gräf utur dem, men ackta, at intet hål blifwer hwarken på sidorna eller i bottn: När de då äro utgräfda, så fyllas de med Fisk-farce, och sättas uti en Castrull, samt slås på dem Kött-soppa, och låter dem koka, til deß de blifwa mjuka: Emedlertid stufwas Syra på wanligit sätt, och når Silleriet år kokat, lägges det upp på anrättningsfatet, men acktas, at ingen soppa följer med: Ös då den stufwade Syran öfwer, så år det färdigt.

## Turkiska Bönor med Kräftor.

Skär Turkiska Bönor, som wanligit är, och förwäll dem med wattn, som litet saltas uti: När de äro förwällda, så

slås

slås de på Durkslag, at wattnet får afrinna: Emedlertid förwällas Kräftor i litet salt wattn: Sedan skalas stjertar och klor; men af skalen göres Kräftsmör, hwilket lägges uti en Castrull eller gryta, tillika med annat smör och litet Hwetemjöl. Låt det fräsa: Slå dertil så mycken färsk Köttsoppa eller wattn, at det blifwer lagom sauce: När det kokar upp, så lägg Bönorna deruti tillika med litet muskottblomma, peppar och salt efter smak: Rör wäl om, och låt det stå på sackta eld at stufwas tilsammans; men litet förr än det anrättes, så lägg det skalade Kräftköttet dertil, och när det då litet har kokat; så är det färdigt.

Man kan ock afreda det med 2 à 3 Äggegulor och et par Skedblad söt grädda, om så skulle behagas.

## Äppel-Pastey.

Twätta saltet rätt wäl utur Smör, och klappa det emellan et kläde, så at wattnet wäl kommer bort, wäg sedan deraf en mark, hwaruti knådes godt hwetemjöl, så mycket at smöret smälar sig. Tag dertil et qwarter wattn, som wispes med

2 äggegulor, rör sedan det sammanblandade smöret med mjölet deruti, och kafla degen som en wanlig Tortdeg, med litet mera mjöl, om det är nödigt, ty han må ej göras för hård, utan så, at han kan wäl handteras: Derefter kaflas han ut, i tiocklek som en dubbel slant, och lägges så uti en Castrull eller krusig Pouppetons-form. Skala så mycket Äpplen, at formen blifwer full, men skär dem midt i tu och tag rätt wäl bort kärnhuset, och lät dem sedan halfkokas uti win och wattn, hälften af hwartdera, tillika med något hel Canel och Säcker, så at det blifwer lagom sött: När äpplena äro halfkokade, läggas de på et Stenfat at kalna, men saucen förwaras, och uti den samma lemnas Canelen.

När de då blifwit kalla, så läggas äpplena uti formen, hel tätt och i god ordning, öfwertäckas rätt wäl af samma deg, som utkaflas något tjockare, hwilken fästes wäl tilhopa med den som är omkring. Låt det sedan i ugnen blifwa bakat, och när han är gräddad, tages den ut och stjelpes på anrättningsfater, då skäres äfwan på Pasteyen et läck, och äpplena, som äro öfwerst, späckas med succat, eller i smärre

stur-

skurna insyltade Pomerants-skal, och når det blifwer kalt, så tag den saucen, som äpplena kokat uti, tillika med 6 äggegulor, wispa det wäl, och låt det, under stadigt wispande, koka, til deß det blifwer tjockt, då tages det af elden, och wispes, til deß det blifwer kallt, då slås saucen uti Pasteyen, men Canelen tages bort. Den, som då behagar zira ut honom bättre, kan sticka deruti några stjelkar insyltade Barbaritsbär, men då behöfwes intet späcka honom med något annat. Läcket, som blifwit afskurit, lägges intet uppå, ty han hafwer bättre anseende utom det.

## Stekt Kålhufwud i Ugnen.

Tag et stort Kålhufwud, och gräf utur ståcken på samma hufwud så mycket man kan, med en uddwaß knif. Fyll i det stället en god del smör, säcker, salt och litet peppar. Tag en Jerngryta, som har lock, smörg henne med smör, och lägg Kålhufwudet deruti. Men skulle intet hufwudet fylla grytan, så kunna några små klyftor ökas til, allenast de ocksä blifwa bestrukna med litet sammanblandat smör, säcker, salt och peppar. När grytan således är full, sättes läcket uppå, och hon

smetes igen med grof rågmjölsdeg, så at det blifwer wäl täppt, sätt henne sedan uti en lagom warm ugn, och lät henne stå i 3 timmar, så är Kålen stekt, och kan då anrättas med sin sauce, som är derpå. Detta observeres, at Kålen härtil kan bara nyttjas om hösten, medan han har sin saft, äfwen ock, at han intet kommer uti för häftig wärma.

## Soija.

Tag Champignoner som äro stora wärte och helt bruna på skägget, så mycket man kan få på en gång, de läggas derupå i wattn och hwispas i hast med en hwisp, så at de blifwa fria ifrån jord och sand, då tagas Champignonerna up med et Durkslag, och skadas intet om något wattn skulle medfölja, allenast de straxt läggas i en rensmakande fierding eller kruka hwarftals med stark saltning, hwarmed de blifwa stående 24 timmar, och derefter kokas något litet dock lyckt med sin egen saft uti et förtent käril, men då och då omröras med en sked under kokningen, och kramas på dem så at smaken går utur Champignonerna: när de sålunda kokat, slås altsammans uti en serviett eller härduks-

påse,

påße, och låter det rinna som Gelée, dock kan litet kramas på påßen, så at musten wäl går utur: När detta är genomrunnit och stått en stund, så at om något grummel satt sig til botten, så hälles det klara sackta af, hwilket kokas med kroßad kryddpeppar, hel muskottblomma; ungefärligen et quintin muskottblomma och et lod kryddpeppar til et stop Soija, dermed kokar det tilsammans, så at hon blifwer något mustig, och sedan silas uti stenkäril at stå öfwer natten, då hälles Soijan helt sackta af, så at intet grummel följer med, och sedan tömes på Bouteiller som korkas ganska wäl, hartsas, och sedan förwaras i Källaren.

NB. Denna Soija måste wara wäl saltad, så kan hon bättre hålla sig, hon är tjenlig at bruka på mat, såsom på bruna Ragouer eller uti stek-saucer, hwaraf tages et eller twå skedblad, alt efter som man finner smak uti. Denna beskrifning på Soijan har jag wäl sielf intet försökt, men fått af en annan underrättelse derom, dock har jag smakat Soija som blifwit gjord efter denna, och hon har just haft samma smak som den Utländska.

# Några slags Buddingar.

## Blom-Budding.

Tolf stycken ägg wispas wäl: Deruti lägges 14 lod hwetemjöl, 5 skedblad rifwit Såcker, 1 ℔ fin hackad njurtalg, som är ränsad ifrån alla senor, 1 ℔ Rußin, utur hwilka stenarna wäl uttagas, och litet fint salt: Detta röres wäl tilsammans, och slås uti en med smör smorder Serviett, hwilken knytes hårdt om, och lägges sedan uti en kokande wattu-gryta, som är litet saltat i wattnet; men wändes flitigt i början, och låter honom koka i 4 timmar, med låck på grytan: men när han då skall anrättas, så stjelpes Buddingen på en bruten Serviett, emedan han måst ätes utan sauce; Dock den som behagar, kan äta honom med färskt smält smör.

NB. Talgen skall wäga 1 ℔, sedan han är ränsad, men Rußinen de wägas först och sedan ränsas.

Kalf-

## Kalf-fot-Budding.

Af 4 Kalf-fötter kokas först håret bort, sedan kokas sielfwa fötterna uti litet salt wattn, så länge, til deß benen loßna utur dem, då tagas de upp, och alla benen rånsas bort: Köttet kastas i wattn, så fort det blifwer fritt från benen: Sedan lägges köttet på et rent kläde, och, när klädet dragit wattnet til sig, så hackas Köttet så fint som små helgryn. Tag ½ ℔ njurtalg, rånsa derifrån alla hinnor, och hacka honom sedan helt fin: Blanda derefter talgen wäl tilsammans med Kalf-köttet: Åtta ägg wispas wäl, och sedan lägges det hackade deruti, samt en Jungfrus mått Franskt Win, 4 lod rifwit bröd, 4 lod rifwit socker, litet salt, 8 lod Corinter, och skalet af en färsk Citron, som skäres så fin som Pärlgryn. När detta är wäl tilsammans rört, så smörjes et groft kläde med rätt Smör, smeten slås deruti och wäl omknytes med et starkt segelgarn: Buddingen lägges sedan uti en kokande wattngryta, med litet salt i wattnet: Lägg läck på grytan, och lät honom koka 3 timmar: När han skall anrättas, så gör sauce dertil på efterföljande sätt: Lägg smör uti en panna, stort som ½ hönsägg,

låt det fråsa med litet hwetemjöl, slå dertil 3 jungfrur wattn och en jungfru Franskt Win, litet Citron-saft och såcker efter smak: Låt dermed litet koka, och rör wäl om: Red sedan saucen af med 2 à 3 äggegulor, och slå öfwer Buddingen, när han är uplagd på fatet, eller hafwes uti en skål, alt efter behag.

## Hwitkåls Budding.

Skär hwitkåls hufwud i små klyftor, men låt intet af stocken och de gröfsta stjelkarna följa med: Lägg honom sedan uti en Jerngryta, som har täppt läck; dock först smör i bottn, och sedan et hwarf kål: Deruppå lägges åter litet smör, litet hel kryddpeppar, 2 blad Rosenmarin, litet hwetemjöl och litet såcker eller brun sirap, som gifwer honom en gulbrun färg: Således continueres hwarftals, til deß det blifwer så mycket kål, som Rätten skall blifwa stor til: Sedan sättes läcket på Grytan, och hon ställes på swag kåleld i början, til deß kålen får något safta sig: Sedan kan starkare eld ökas til, då han efterses och som oftast omröres, til deß han får wacker färg, då slås något litet köttsoppa uppå efter hand, och låter honom så

koka, til deß han blifwer wäl mör, saltas åfwen efter smak: När då kålen är til fullo kokad, så slås han uppå et Durkslag, så at måsta soppan får rinna af, men dock intet all soppan, och när han då blifwer kall, så wätes en grof Serviett, hwilken lägges uti et djupt stenfat, då har man tilreds en Fisk-farce, hwilken klappas ut något tjockare än 2 dubbla slantar: Med denna farce betäckes Servietten först, och deruti lägges då den stufwade kålen, som ock täckes wäl öfwer med farcen, så at det sitter wäl tilsammans, när Servietten knytes hårdt tilhopa med et starkt segelgarn; Lägg då Buddingen i en kokande wattugryta, hwaruti ock läggas alla de kålstockar som skrädas af kålen, samt litet salt: Låt detta koka med läck 2 timar; men litet förr än han skall anrättas, lägges han upp, allenast så mycket, at wattnet får wäl rinna af. Då tages Servietten bort, Buddingen stjelpes på fat, och den soppan, som runnit genom Durkslaget af kålen, bör då wara upwärmd, hwilken slås öfwer honom, hwilken ej bör wara mera af än at det är lagom til sauce öfwer Buddingen: hon bör ock wara lagom tjock, men skulle hon wara för tunn,

så kan saucen afredas, antingen med litet smör och mjöl, eller 2 à 3 äggegulor.

## Stockfisk-Budding.

Bulta och lägg Stockfisken i wattn först öfwer en natt: Lägg honom morgonen derpå uti kallgjord lut, som intet är för stark, hwaruti han blifwer liggandes til aftonen, slå då luten af och lägg fisken i friskt wattn, öfwer den natten. Andra morgonen rånsas han ifrån skinnet, och, så fort han pläckas af, rånsas wäl ifrån honom alt det som synes rödaktigt, samt benen, hwarefter han strax lägges i friskt wattn igen. När han således är rengjord, låter man honom ligga: Emedlertid göres en god Fisk-farce, Kräftor förwällas och rånsas, köttet tages utur stjertarna och de stora klor, murklor kokas och fräsas sedan i smör. Tag sedan et groft kläde, hwarpå utstrykes rått smör med en sked, och när klädet är öfwersmordt, så lägg det uti et djupt stenfat: Sedan fästes här och där på klädet, om hwart annat murklor, kräftstjertar och klor: Derofwanuppå lägges af Fisk-farcen, som klappas ut något tjockare än en dubbel slant. Denna farce jemnkas wäl tilhopa,

at

at han får jemn tjocklek öfwer alt, så mycket man kan. När detta är gjordt, sköljes Stockfisken ännu i et wattn, sedan lägges han uti, och öfwer honom betäckes wäl med farce, så at han är wäl skylder med farcen: Derefter knytes klädet hårdt om med segelgarn, och lägges då byltet uti en kokande wattn-gryta, samt låter honom sackta koka med läck i 3 à 4 timmar; Men under kokningen, wändes om ibland. Kort förrän han skall anrättas, ställes byltet i et Durkslag, på en gryta, med litet eldmörja under, at det wattnet är warmt, som rinner af Puddingen, på det han derigenom må hällas warm, så at wattnet får afrinna: Sedan löses klädet af, och Buddingen stjelpes på fat, och öses tjockt smör öfwer, sådant, som til ordinair Stockfisk.

NB. Til denne Budding tages allenast af Stockfisken det som sitter wid ryggen, hwilket gemenligen är det möraste och hwitaste: Det andra, som är af buken, kan brukas til stufwad Stockfisk eller at göra Pastey af, sådant som hackas och blandas upp med ägg, när Fisken är först afkokad.

Sill-

# Sill-Budding med Risgryn.

Fläck Sillar i ryggen: Skär af hufwuden och stjertarna, och ränsa wäl bort alla benen. Lägg sedan Sillarna i wattn om afton, morgonen derpå ömses rent wattn på dem, och, när man då will tillaga Buddingen, så läggas Sillarna på et bräde, så at wattnet kan afrinna; Sedan läggas de, med skin-sidan, på en grof Serviette, som är wäl smorder med rätt smör: Derefter beströs de på köttsidan med rentwättade och med et kläde torkade risgryn och Corinter: Således continueres warftals med Sillen, grynen och Corinterne, til deß så många äro inlagda, som Buddingen behöfwes stor til. När det sålunda är inlagt, så knytes hårdt om Servietten med et starkt Segelgarn; men wid omknytningen ses noga efter, at Sillen föres tilhopa, så, at intet af henne kommer i knuten: Sedan lägges byltet uti en kokande wattngryta, och låter det koka med läck i 3 timmar, men wändes som oftast, och ses noga efter, at der altid är tilräckeligit wattn på.

Litet förr än Buddingen skall anrättas, lägges han uti et Durkslag, som sättes

tes öfwer grytan, så at allenast immen får gå upp på honom, at han håller sig warm: Emedlertid göres sauce dertil, som tjockt rördt smör, och, när Buddingen är stjelpter på Fatet, slås saucen öfwer.

NB. Måttet af gryn och Corinter, tages ungefärligen et lod gryn och et lod Corinter til hwarje Sill: Skulle det wara något drygare gryn och Corinter, kan det intet skada, dermed göres efter behag.

## Kräft-Budding.

Förwäll Kräftor, ränsa alt köttet utur dem, men af skalen göres kräft-smör. Kräft-köttet samt Rommen hackas helt fint: Sedan tages 28 lod af köttet och 10 lod rått smör, hwilket stötes wäl tilsammans med en träklubba. Emedlertid har man tilreds fint stötta hweteskorpor, af dem tages 8 lod, som blötes uti 5 jungfrur söt mjölk, och när det är blött, röres det til det stötta Kräftköttet samt et godt skedblad stött säcker, litet muskottblomma, peppar och salt efter smak, och aldrasidst slås dertil 10 st. wäl wispade ägg: Men 4 hwitar tagas ifrån. När då detta blifwit wäl sammanblandat, så slås det uti

en

en med smör wäl smorder Serviette, som sedan omknytes wäl hårdt med segelgarn, och lägges uti en kokande wattngryta, med litet salt i wattnet, och låter Buddingen koka i 2 goda timmar, med låck och jemn eld: Men litet förr än han skall anrättas, så lägges han uti et Durkslag, allenast så länge, at han får en liten stadga, innan Servietten uplöses. På samma sätt kan göras Budding af Hummer.

Sauce til ofwanstående Budding: Lägg Kräft=smöret uti en sauce-panna, med litet hwetemjöl, låt det fräsa tilhopa, rör om och slå så mycket söt mjölk dertil, som är nödigt til sauce, lägg ocksä deruti litet muskottblomma och säcker, efter smak. När Buddingen skall anrättas, så redes saucen af med 2 äggegulor, och slås öfwer Buddingen, när han är uplagd på fatet.

## En Fransysk Budding.

Tag Fransyska Bröd, skräd bort den yttra skorpan rundt omkring, det inra skäres uti helt tunna skifwor, hwaraf tages 16 lod, och derpå slås 3½ qwarter söt mjölk, låt det stå at wäl blötas. När brödet dragit mästa mjölken uti sig, så tag

en

en grof Stenbunke, hwilken smörjes ganska wäl med färskt smör, lägg sedan et warf deruti af det blötta brödet, derpå strös något Säcker och Canel, och dernäst et warf med insyltade och i tärningar skurna Pommerants - skal. Med detta, neml. Canel, Säcker, det blötta Brödet och Pommerants-skal continueres warfstals, til deß alt brödet är uti, skulle då någon mjölk wara öfrig, som ej dragit sig in uti brödet, så slås den öfwer. Sedan wispas 6 stycken ägg rätt wäl, tillika med et halft qwarter söt grädda eller mjölk, som då slås öfwer, och derefter sättes det uti ugnen at gräddas, och då han skall anrättas, sättes en Serviett nätt omkring bunken, och gifwes dermed på bordet och ätes warm utan sauce.

NB. Den som behagar göra denna Budding utan Pommerants-skal, så är han ock god, då kan Säckret och Canelen blandas tilsammans med det blötta brödet, han kan ock bakas uti en kak-form, som ej har lös bottn, och med formen gifwas på bordet, ty han kan intet stjelpas utur för deß löshet. Han kan ock gräddas i spisen.

# Några Sorter Bakelser.

## Creme Frite.

Wispa först wäl 6 ägg, slå sedan et halft stop söt mjölk dertil, et Thé-skedblad Orange-wattn och en knäpt näfwa rifwit Såcker; altsammans röres tilhopa och slås uti en, med smör wäl smorder, bleck-form eller tenn-fat, som sedan sättes på en kokande wattn-gryta. Öfwer formen lägges et läck med eld uppå: När Cremen då blifwer brun, samt wäl stadnat, stjelpes han på et fat, som ställes något luta, at waßlan kan afrinna. När det blifwer wäl kalt, så lägges han på et bräde, och skäres i skifwor, så tjocka ungefärligen, som 3 dubbla slantar, men hwar skifwa ej längre, än en kort finger. Wispa sedan twå ägg, och slå dertil et halft qwarter söt mjölk, samt så mycket godt hwetemjöl, at det blifwer som en lagom tjock wälling. Wältra sedan ofwannämde skifwor uti hwetemjöl, och doppa dem uti den wispade smeten, med rena fingrar: Låt dem bakas gulbruna på båda sidor, uti skirat friskt ko-

kan-

kande smör. Denne bakelsen kan ock wara, utan at doppa styckena i smet, men allenast wältra dem i hwetemjöl, i hwilken senare händelse, dock tages 12 ägg til Cremen, likwäl ej mera, än et halft stop mjölk.

## Äggekaka med Fläsk.

Til et halft stop söt mjölk, tages 10 ägg, med både hwitan och gulan, hwaruti wispas et skedblad godt hwetemjöl: Skär några helt tunna skifwor, af fett fläsk, och stek dem uti en pankaks-panna, men ej så mycket, at fläsket blifwer brunt, när då fläsket har gifwit fett ifrån sig, och pannan är wäl het, slås hälften af smeten deröfwer: Lägg sedan et läck derpå, och lät gräddas med eld, öfwer och under. Med den öfriga smeten, göres på lika sätt, som med den förriga. Om de gräddas uti twenne pannor på en gång, så kunna de så mycket bättre behålla wärman, och då de anrättas, så lägges den ena kakan på den andra: Men den som intet will hafwa fläsket uti, så kan allenast pannan gnidas rätt wäl med fett fläsk eller smör, men altid bör pannan wara wäl het när smeten slås deruti.

## Gjäs-Munkar.

Siu ägg wiſpas rätt wäl, med godt hwetemjöl, emedlertid wärmes et halft ſtop ſöt miölk wäl het, men ej koka. Den ſlås ſedan, litet efter hand, på äggen, under ſtändig wiſpning. Derefter hälles et qwarter ſkirat ſmör uti, ſedan wiſpes åter ſå mycket mjöl dertil, at det ringlar ſig efter wiſpen, då han uplyftes, dock ej för tjocka ringar, då lägges deruti et knapt ſkedblad god gjäſt: Sedan låter man det ſtå betäckt i ſpiſen, at gjäſa, och derefter bakas i Munke-pannan, då rummen deruti ſmörjas, förſta gången med en i ſkirt ſmör doppad fiäder, men ſedan behöfwes intet mer at ſmörja. När de äro bakade på den ena ſidan, wändas de på den andra, om man ej har låck på munkepannan, med eld öfwer och under. Deßa Munkar kunna ock bakas uti pankaks-panna, då lägges deruti et litet ſkedblad, här och där.

## Rifwit Bröds Kaka.

Skorpan ſkäres af hwetebröd rundt omkring, ſedan ſkäras bröden ſönder, uti ſmå tunna ſkifwor, hwaraf tages 28

lod:

lod: Derpå slås et halft stop upkokad söt mjölk, så het hon är, samt et stycke smör, stort som et litet höns-ägg, hwarmed det står en stund, så at brödet wäl blötnar, och mjölken kallnar: wispa sedan 10 ägg, rätt wäl, som då slås dertil, äfwen ock stött Canel eller Cardemummor, rifna Citron-skal samt litet såcker: Rör wäl om, och slå smeten uti en med smör smorder form, samt lät gräddas i ugnen eller spisen, med eld öfwer och under.

Denna Kakan är bäst, då hon är warm.

## Morot-Munckar.

Tag et halft stop rå rifna Moröttter, 6 ägg, et qwarter söt grädda eller söt mjölk, 7 lod stötta hwetefkorpor, 7 lod godt hwetemjöl, 1 Jungfru smält smör och en knäpt näfwa rifwit såcker, altsammans röres rätt wäl tilhopa med en träsked. Bakas sedan i pankaks-pannan, med litet smör, som andre Munkar.

NB. Då söt mjölk nyttjas härtil, tages litet drygare smör: men grädda är bäst.

## Fingerbors-Munkar.

Koka upp et halft stop söt mjölk, lägg deruti litet fint stötta torra Citronskal eller rifwit af en färsk Citron, och så mycket godt hwetemjöl, at det blifwer så hårdt, som någonsin möjeligit är: Arbeta det så länge på elden med en liten slef, til deß det loßnar ifrån grytan, då slås smeten uti et fat och upblandas med 6 ägg; dock ej mera, än et i sänder, arbetas emedlertid mycket wäl, så, at inga klimpar mera synas: Då mjölas händerna, och formeras af smeten små kakor, så wida och tjocka, som en Äpple-munk. Midt uti dem tages ut et hål med en Fingerbor: Derefter läggas de uti friskt kokande skirt smör; men när de deruti fått en liten stadga, så tagas de upp, läggas på et bräde, och så snart de blifwit kalla, skäras de rundt omkring i kanten, och läggas åter tilbakars at blifwa i smöret fullbakade.

## Strufwor.

Til 10 ägg, tages knappa 3 qwarter söt mjölk, hwilken wärmes, så mycket, at hon blifwer ljum. 2 ℔ godt hwetemjöl,

stötta

stötta Cardemummor, och litet Saffran: Först wispes något mjöl i äggen, sedan slås litet mjölk dertil, och ökes åter något dertil af mjölet samt mjölken, til deß altsammans är wäl tilhopa wispat, äfwen lägges deruti litet gäst, och när det börjar at gjäsa, måste de strax bakas. Härwid observeres, at Tratten, som dertil brukes, ej hafwer för smal pipa, ty då blifwa de flottiga, äfwen at smöret kokar friskt.

Smeten til deßa Strufwor röres til uti en kruka, som betäckes, först med en serviett, och sedan med en tråtallrik: Krukan ställes i spisen at gjäsa.

## Macron - Bakelse.

Ätta äggegulor, 4 skedblad söt grädda, 4 skedblad fint rifwit Säcker samt 4 skedblad skirt Smör. Detta klappas wäl tilsammans, hwartil röres så mycket fint hwetemjöl, at det blifwer en lös deg, som kan utkaslas, helt tunt som en sexstyfwer, jemnt på alla sidor: Sedan tages et litet Thé-fat, så stort, som hålen på munke-pannan, och skär degen derefter. Pricka där och hwar, med udden af en knif,

uti hwarje kaka: Lägg kakorna sedan uti hålen på munke-pannan, och låt bakas i spisen med et låck, som wål paßar på pannan, samt jemn eld öfwer och under, eller med swag wärma i ugnen, til deß de blifwa gräddade; då slås de utur pannan och ställas at kallna: Emedlertid skållas och stötes 24 lod söt- och 2 lod bitter-mandel, med litet Rosen-wattn, dock icke för fina: Sedan blandas de uti 13 lod fint rifwit Såcker, som sättes på en tallrick öfwer et fyrfat, at torka, så mycket, at Såckret och Mandelen just som smolar sig: men under torkningen röres uti, så, at det ingalunda blifwer brunt. Sedan tages det af elden at kallna: Emedlertid wispas 3 äggehwitor til skum, hwaruti den torkade mandeln röres: När det således är wäl tilhopa rört, strykes med en knif deraf på den kullriga sidan på bakelsen, som sedan sättes i ugnen eller tort-pannan, at torkas, med swag eld; Ty de skola wara helt hwita som Macroner.

## En förbättrad Mandel-kaka med Smör.

Til et skålpund skållade och fint stötta Mandlar, tages 12 Bittermandlar, då

då röres 10 skedblad skirat Smör, til deß det blifwer kalt. Lägg dertil 7 äggegulor, 10 skedblad söt grädda, 20 lod stött och sicktat Säcker: Det gula skalet, rifwit af en Citron, och den stötta Mandeln: detta röres på en led en hel timma: Men kort förr än hon sättes i ugnen, så wispas alla äggehwitorna til et hårdt skum, och då kakan skall sättjas in, så röres skummet sackta deri, tillika med 5 lod, wäl wägit, torra hwete-skorpor eller annat, fint stött, hwetebröd: Så snart detta är wäl om hwartannat blandat, slås smeten i en wäl smorder form, som är beströdd med stött tort bröd, och gräddas i ugnen, derest hon bör stå halfannan timma.

Denne Smeten kan ock bakas uti små former, hwaruti det blifwer ändock bättre: Men formerne böra ändock smörjas och beströs med bröd; och så snart de blifwa gräddade, slås de utur; Ty eljest släpper det intet så wäl, om de kallna.

## Sylt-Kaka, förbättrad.

Til et halft qwarter af insyltade bär, antingen Hallon med Winbär, eller Kiörßbärs-kött, som är med Säcker in-

syltat, och ej hafwer lång Sirap, tages en och en half jungfrus mått, wäl mätit, skirat smör, sedan måsta hettan är af det samma gångit, hwilket först röres tilhopa med syltet, sedan slås 12 äggegulor dertil, och röres, til deß det börjar at tjockna: Emedlertid wispas alla äggehwitorna til et hårdt skum, och när det förra är tjockt, röres skummet sackta dertil, samt 5 lod fint stötte hwetebrödsskorpor, då det strax slås uti en wäl smorder form, och sättes i ugnen. På samma sätt kan denna kaka göras af äpplemos, som är hårdt kokat, med wäl Såcker, som de woro insyltade. På samma sätt, stickelbärsmos. Af denne smeten kan bakas, i små former, eller ock, i munkepannan, i spisen med et låck, så at eld kan läggas, bäde öfwer och under.

## Äpple-Kaka.

Skala Äpplen och skär dem sönder, men låt intet af kärnhuset följa med. Af deße äpplen, tages 3 qwarter, et stycke smör, som et stort hönsägg, hwilket saltet är wäl uttwättat. Äpplena kokas med smöret, litet sönderskurna Citron-skal, stött Canel och Såcker, under stadigt omröran-

de,

de, til deß de blifwa mjuka. Wispa emedlertid 6 ägg til en fragga, och när Äpplena, som sagt är, blifwit mjuka, då slås de så heta som de äro uti äggen, jemte et litet skedblad Citron-saft, och röres wäl om. Sedan slås smeten uti en form, som förut är wäl smord och beströdd med rifwit bröd eller mjöl, gräddas derefter i ugnen eller spisen med jemn eld öfwer och under.

## Mandel-Spritz.

Til et skålpund söt Mandel, tages 9 à 10 bittermandlar: Mandelen rifwes med äggehwita, och så blandas ¼ ℔ rifwit säcker dertil, och arbetes rätt wäl; Så tager man åter 3 äggehwitor och rör dem wäl in: Sedan lägges det i spritzen och tryckes ut på et rent Papper, då det sedan sättes i ugnen, och när man ser at de blifwa litet gulbruna, så tager man dem ut, och i hast, medan de ännu äro warma, tagas de af papperet med en knif; Ty om de få kallna, blifwer det swårare at få dem derifrån.

NB. Om man will hafwa et ordinairt fat fullt af denne Bakelse, så måste man taga dubbelt af alla slag.

Grädd-

## Grädd-kaka, af sur Grädda.

Et halft stop rätt mustig sur Grädda wispes rätt wäl, med 8 lod fint rifwit Säcker, 5 ägg, men allenast en hwita deribland, rifwit skal af en färsk Citron, och så mycket godt hwetemjöl, som kan tagas emellan 3 finger. När detta är wäl sammanwispat, slås det uti et smort Tennfat, som förut är betäckt på bräden med deg, så smälter det intet, när det sättes i ugnen at gräddas.

NB. Härwid observeres, at så snart det är tilreds twispat, slås det i fatet, och straxt sättes i ugnen.

## Wattn-Munkar på annat sätt.

Tag et qwarter skirat Smör, 18 lod godt hwetemjöl. Sätt Smöret på elden, at det blifwer wäl hett, då mjölet i hastighet röres deruti. Slå sedan dertil et halft stop kokhett wattn, hwilket röres wäl tilsammans, och när det är wäl blandat, så tages det straxt af elden, men degen röres til deß han blifwer kall, då röres deruti 8 ägg, med hwitan och gulan, men allenast et i sänder, samt litet stött Cardemum-

mummor: När det då är wäl inarbetat, så mjöles tortpannan litet, och tages af degen med en sked och lägges i pannan; men intet för tätt: Derefter gräddas de, men intet med för häftig wärma.

## Kräft-kaka med Risgryn.

Förwäll 3 tjog Kräftor, ränsa ut alt köttet, både i stjertar och klor samt råmmen: Detta hackas helt groft; men af skalen göres Kräft-smör. Koka emedlertid 8 lod Risgryn uti en Kanna söt mjölk, til deß det blifwer som en gröt, men litet af Kräft-smöret lägges uti, under kokningen; dock när gröten är fullkokad, så lägges alt Kräft-smöret deruti, samt röres wäl om, och då han blifwer kall, så blandas gröten upp med det hackade Kräftköttet, 6 wäl wispade ägg, och salt efter smak. Altsammans röres wäl tilhopa. Smörg Kak-formen med Smör, och beströ honom med torrt rifwit bröd. Slå smeten deruti och låt henne gräddas.

NB. Det observeres med denna Kaka, at man intet må göra för litet Kräft-smör, ty då blifwer hon torr.

Til

Til denna Kakan kan ock brukas sauce, om så behagas. Den samma göres af Kräft-smör, söt mjölk, rifwit bröd, litet Säcker och Muskottblomma, låter det koka tilhopa, så at han blifwer något samlig, ty, är han för tunn, så står det röda Smöret ofwan uppå, hwilket ej bör wara.

Efter denna sats, blifwer Kakan nog stor, ty kan hon efter behag förminskas.

## Morot-Kaka.

Koka up et halft stop söt mjölk: Wispa så mycket godt Hwetemjöl deruti, at det blifwer en hård gröt: När gröten är wäl kokad och rätt hård, så slås han uti et djupt fat, och lägges uti honom, medan han ännu är warm, et stycke smör, som et stort Hönsägg, hwilket wäl blandas med gröten, och när den är kall, så lägges dertil 4 lod söt-mandel och 10 stycken bittermandlar, som först äro skållade och sedan fint stötta, äfwen 2 lod rifwit säcker, et halft stop rå rifna Morötter och 6 äggegulor. Detta arbetas wäl tilhopa, men sedan wispas äggehwitorna för sig sielfwa, til et hårdt skum, som ej slås uti förr, än

Ka-

Kakan är tilreds at slås uti en, med smör, wäl smorder form, och med riswit bröd beströdd. När hon då blifwer bakad, så är hon färdig.

## En annan Morot-Kaka.

Twåtta Moröter wäl, och koka dem i wattn mjuka: Skala dem derefter först och rif dem sedan på et rifjärn: Lägg dem derpå uti et kläde och wrid saften wäl ut. Af de urwridna Morötterna tages då 26 lod, riswit Såcker 4 lod, söt mandel 4 lod, bitter mandlar 10 styck., 8 skedblad smält smör, 8 skedblad söt mjölk samt 6 äggegulor tages deribland: Men äggehwitorna wispas til et hårdt skum. Det andra arbetes rätt wäl tilhopa, och, sedan det är gjordt, så slås äggehwitsskummet dertil, som då röres sakteligen uti, jemte et lod fint stötta hwete-skorpor: Sedan slås altsammans uti en kak-form, som är wäl smorder och beströdd med fint stötta hwete-skorpor, och derefter gräddas Kakan.

## Korf-Kaka.

Skär njurtalg, likssom til grynkorf. Hacka rödlök hel fin. Stöt och sila en

Kalf-lefwer genom Durkslag. Koka så långe en kanna söt mjölk med et qwarter fina Korngryn, at det blifwer en hård gröt: Inemot gröten är kokad, så tag 2 goda knäppnäfwar af den skurna talgen, samt et litet skedblad af den hackade löken: Stek det uti en pankaks-panna, och när gröten är til fullo kokad, så lägg deruti en god näfwa rånsade, twättade och wäl torkade blå Rußin: Sedan öses gröten utur grytan, och den stekta talgen, tillika med gröten, slås då deruti, jemte en jungfru brun sirap, eller såcker, för den som intet tål brun sirap, litet timian och meyram: Detta röres wäl om, och när det är wäl kalt, så slås dertil et halft stop af den silade lefren samt 6 stycken wäl wispade ägg och salt efter smak. Smörg kak-formen wäl med smör, och beströ honom med fint stötta hweteskorpor. Slå sedan smeten deruti, och låt honom grädda i en ugn, eller ock i en spis, med eld öfwer och under.

NB. Af samma smet kan kokas som en Budding: men dertil nyttjas då kalf-hinnan, på det sättet. Smörg en grof serviett med smör, lägg kalf-hinnan derpå, och slå smeten deruti: Men laga, at hinnan skyler wäl öfwer smeten. Knyt

med

med et segelgarn wäl hårdt om servietten, och lägg byltet uti en kokande wattn-gryta, och låt det koka i 2 timmar, med låck: Slå ockſå litet salt i wattnet.

Denna Budding åtes utan sauce, som annan fårsk Korf.

När man intet hafwer tilgång til njurtalg, så stekes löken med litet Smör: Men en god del smör lägges då i gröten, när han lyftes af elden, så at det kan smälta.

Af denna sats blifwer en stor kaka; Ty kan den fördelas efter behof.

## Hatten-Kr[illegible]aten.

Rör 8 st. ägg med godt hwetemjöl, wärm et qwarter söt mjölk, och lägg deruti litet fint stötta cardemummor, 8 skedblad stött säcker och litet Canel. När mjölken är något mera än sommarljum, så slås hon, litet efter hand, til äggen, jemte 8 skedblad skirat smör. Detta arbetes wäl tilhopa, med så mycket godt hwetemjöl, at det blifwer som en lös hwetedeg: Då lägges dertil et skedblad god färsk gäst, som är tjock, och, när den är wäl blandad med

degen, så öfwertäckes han, och ställes at gjäsa: När nu degen kommit i god gjäsning, lägges han på bordet och kaflas så tunn ut, som wanligit är til en torta. Skär då kakor deraf, så stora som et litet The-saltser. Lägg derpå hwad fyllning som behagas, antingen stufwade Äpplen, Bruneller eller annat sylt, allenast fyllningen ej är mycket tunn eller hafwer för mycken wätska. När då fyllningen är lagd derpå, så wikes hwar kaka dubbel och tages omkring, med bakelse-spårran, så at de blifwa litet krusade omkring, och dermed fastna wäl tilsammans. Derefter skola de stå uti et warmt rum på bordet, til deß de komma i god gjäsning, då bakas de uti skirat smör.

NB. I deßa Kakor bör ej läggas för mycken fyllning, ej heller bör fyllningen wara aldeles kall då den lägges uti, på det degen må behålla sin gjäsning.

## Beskrifning på Smörgåsar.

Tag et och et halft skålpund Mandel, som wäl torkas med et kläde, och stötes ganska fin så oskalad han är. Dertil tages 8 lod Säcker som är fint stött och siktat

tat genom flors=sikt. Sockret, tillika med Mandeln samt et skedblad wattn, sättes på elden at det blifwer hett, och röres ganska wål. Slå det sedan på et bord, och kasta det medan det än warmt är, så länge, til deß det blifwer helt segt, och sedan så tunt som en enkel slant, då man efter pappers=mönster skär degen i form efter Smörgåsar, då de läggas i tort=pannan med sakta eld under och på läcket, at allenast torka.

Emedlertid har man tilreds 2 eller 3 äggegulor, med något fint stött Socker, som wäl klappas med en träsked, at det blifwer segt: När då smörgåsarna blifwit wäl torra, så doppas en fiäder uti de klappade äggegulorne och strykes med på de torkade skifworna, sättes så å nyo i tort=pannan at allenast litet torka, så äro de färdiga.

# Några slags Miölk=Rätter och dylikt.

## Mandel = Creme.

Et halft skålpund söt Mandel, med 3 eller 4 bittermandlar, skällas och stö=

stötas helt fina, med litet söt mjölk, samt derefter kokas uti et stop söt mjölk, med et stycke hel Canel, et stycke smör, så stort som et hönsägg, hwarutur saltet är wäl twättat, och säcker efter smak. Låt detta koka, under ständigt rörande, til deß det blifwer så tjockt, som en tunn gröt: Då wispas 4 äggehwitar til et hårdt skum, som röres deruti, och strax derefter lyftes af elden, och röres til deß det blifwer kalt. Sedan slås det på fat, och då det skall anrättas, så utsiras det, på efterföljande sätt: Et Thée-skedblad röd saft, antingen af Barbarits-Hallon- eller Winbär, som upblandas med fint stött Säcker, helt tjockt, och då det är wäl smält, doppas en fiäder deruti, och rites med fiädren på Cremen, rösor, rutor eller hwad façon som behagas.

## Simmel-Skifwor.

Skär skårpan tunt af 2 Raspebröd, sedan skåres bröden i fyrkantiga strimlor, tjocka som en finger: Lägg dem uti et stenfat: Tag et halft stop söt mjölk, slå dertil 3 äggehwitor, 3 skedblad rifwit Säcker, et skedblad smält smör, och några droppar orange-wattn, wispa detta wäl

och

och slå öfwer bröd-strimlorna. Smörg emedlertid et litet fat med ut-twättat smör, och när brödet blifwer wäl genomblött, så lägg det i nätta rutor, på det smorda fatet. Är då någon mjölk öfwer, som intet blifwit indragen i brödet, så slås den deröfwer, samt lägges några små smörbitar derpå. Gör sedan en deg af äggegulorna, med litet smör, 2 skedblad wattn och hwetemjöl, kafla den ut och lägg omkring fat-brädden, hwilken först wätes litet, så fastnar degen. Degen utkrusas efter behag, ställ sedan fatet i ugnen, at bakas, eller i spisen med et tort-läck, och lägg derpå eld, samt under fatet, och när det får gulbrun färg under och öfwer, så är det färdigt, då det anrättes warmt.

## Wåffel-Creme.

Skär Wåfflor uti strimlor, twärt öfwer Wåfflan, men det tunnaste man kan: Koka emedlertid en tjock äggemjölk, af ½ stop söt mjölk och 4 ägg, med en liten njupa hwetemjöl; men lägg i mjölken under kokningen, et stycke hel Canel, rifwit skal af en färsk Citron eller Pommerants, samt wäl Säcker: När då mjölken är kokad, så lägges först et warf af de skurna

Wåfflorna på Saladieren eller Fatet, deråfwer öses då af mjölken, som allenast starkaste hettan är afgången, under ståndigt wispande: Sedan åter et warf med Wåfflor, och deröfwer af mjölken: Men aldrasidst lägges strimlor af Wåfflorna i god ordning, ofwan uppå, rundt omkring; men midt uppå kan det wara tomt; Dock kan garneringen göras efter behag. Det kan åfwen utsiras med insyltade Pommerants-skal, och således ätas kalt.

Til denna sats, är ordinairt 4 stora Wåfflor lagom, allenast de äro lätta och intet deguga, utan wäl gräddade och skira. Det kan ock läggas insyltad Pommerants-inkrom i äggemjölken, sedan hon är kokad, at dermed göra Cremen bättre, om så behagas.

## Stickelbärs-Mos.

Koka Stickelbär med litet wattn, til deß de blifwa wäl mjuka och tjocka: Krama dem sedan igenom et Durkslag, som är fint, at intet kärnorna och skalen gå igenom: När då moset är igenom kramat, så upblandas det med litet rifna Citronskal, fin stött Canel och Såcker, efter smak:

Lägg

Lägg det sedan på fatet, och garnera det med snömos.

NB. Detta kan ock göras af Stickelbär, som förwaras i Bouteiller öfwer Wintren.

# Några Sorter Brenwin, at distillera.

## Aqua Vitæ.

Tag dertil följande Kryddor, neml. 2 lod Cardemummor, 4 lod Negelickor, 6 lod Fiolrot, 2 lod Lakritsrot, 2 lod Anjelikerot, 8 lod Pommerants-skal, 6 lod Citron-skal och 6 lod Canel. Til deßa Kryddor, tages hwitt Franskt Brenwin, eller ock godt Sädes Brenwin 2 Kannor, at distillera förenemde Kryddor med, de där dagen förut sättjas i stöp, uti et stop Brenwin, utom de twenne kannor; Men förr än Kryddorna läggas i stöp, så skäres en del, som ej kunna stötas, och den andra delen, som nyß sades, stötes sönder. När distilleringen är förbi,

så blandas Brenwinet up med Sockersirap som blifwit kokad af en kanna wattn och $1\frac{1}{2}$ ℔ Såcker. Denna Sirap skall koka, til deß af honom ej blifwer mera igen än 3 halfstop, hwilken slås uti Brenwinet, medan han är het. Sedan filtereras det antingen genom Swamp eller grått Papper.

## Kummin Brenwin, at distillera.

Til 3 Kannor ordinairt Brenwin, tages 12 lod Kummin och 9 lod Anis, som torkas uti en ren panna, öfwer glöd, och sedan stötes litet sönder torra Pommerants-skal 12 lod, torra Citron-skal äfwen 12 lod: Deßa skola läggas några timmar i wattn, så at man kan skära dem smått sönder: Sedan läggas deßa Kryddor, tillika med skalen, uti distiller-pannan, jemte de förrnemde 3 Kannor Brenwin, at dermed tilsammans distilleras, hwaraf ej tages mer än 3 stop af det distillerade Brenwinet, hwilket sedan blandas up med et och et halft stop Såckerlag, som kokas af $1\frac{1}{2}$ ℔ Såcker, då det blifwer lagom starkt: Sedan luttras det igenom en Swamp, som lägges i en tratt med låck, at intet styrkan förgår: Ju sacktare det då derigenom rinner, (neml. som en finer sträng), ju klarare blifwer det.

Ro-

## Rosolis - Brenwin.

Dertil tages följande Kryddor: 1 lod Mastix, ½ lod Galgo, 3 lod Canel, 1 lod Zittfer, ½ lod Muskottblomma, 1 lod Cardemummor samt 1 quintin Neglickor. Deße förenämde Kryddor stötas fina, och sättjas dagen förut i stöp, uti et stop odistillerat Brenwin. Sedan tages 3 stop dylikt til det förra stopet, och slås tilsammans uti en liten distiller-panna, at deruti distilleras, och då pannan rinner upp, lägges i Tratten en liten klädes klut, och på kluten et quintin Cochenille, som förut är helt fint stött som mjöl, at deraf bekomma röd färg på Brenwinet. Man skall ej taga mera Brenwin, än hälften emot det, som slogs i pannan; ty eljest kan det smaka lank: När då så mycket är afrunnit, som sagt är, så blandas det up med et stop Säcker-sirap, hwilken förut kokas med et ℔ Säcker och 3 halfstop wattn, hwaraf det ena halfwa stopet är inkokat i Säcker-lagen: När då Säcker-lagen är blandat med Brenwinet, så lägges en Swamp i tratten, hwarigenom man låter Brenwinet rinna, som en fin sträng, så blifwer det klart; men läck bör det wara på Tratten, på det styrkan ej må förloras.

## Krusmynt-Brenwin.

Til hwar Kanna Brenwin, tages 6 lod torr sönderguuggad Krusmynta, från hwilken alla stjelkar äro wäl utplåckade: Denna Krusmyntan ställes twenne dagar i blöt, med Brenwin, och sedan distilleres; Men det starkaste Brenwinet, som först rinner, ungefärligen 3 qwarter, tages för sig sielf: Deruti lägges, något mera än en knäppnäfwa, god Rågbrädd eller Korn-brädd, hwilket ställes på en warm spishäll, och, när Brenwinet dragit all grönskan utur brädden, at den är hel hwit, så ta-ges han utur Brenwinet och kramas wäl ut: Sedan upblandas det distillerade Bren-winet, med så mycket af det gröna, som färgen åstundas mörk til: Derefter up-blandas det med sött, samt utspädes med wattn efter behag.

## Pommerants-Droppar, hwaraf i hast kan göras godt Brenwin.

Twå ℔ torra Pommerants-skal, hwar-af det hwita bortskäres, 2 lod Bag-gesöta, som skäres helt fint sönder, $\frac{1}{8}$ dels lod Saffran, som torkas och sönderstötes, ¹ lod Cochenill, som också stötes: Detta

slås

slås med 2 stop Franskt Brenwin i en glasflaska, som ställes i Solen eller et warmt rum 6 weckor eller något mer. Sedan silas Tincturen genom en Bleck-tratt, med Swamp i bottn.

Af ofwannämde droppar, slås ungefärligen et litet skedblad uti et halft stop Franskt Brenwin, hwilket ock göres sött, med Säcker-Sirap, och sedan filtereras genom grått Papper, så at det blifwer klart, då det strax kan nyttjas.

# Några nyttiga Saker i Hushållningen.

## At göra god Handtwål.

Twå Skålpund Swensk twål, skäres i tunna skifwor, lägges några dagar i wattn; men ömses med friskt wattn, til deß saltan är wäl utdragen, då alt wattnet hälles utaf honom: Sedan lägges dertil, 2 lod bittermandel och 8 lod söt mandel, skållade och fint stötta: Arbeta detta så wäl tilhopa, at det blifwer som en smidig deg, hwilken sedan slås uti en burk. Så

## Säkraste sättet, at göra elak Talg klar och wacker til Ljus. Förbättrad.

När man ej är säker at Talgen är fri från mjöl, eller eljest ser illa ut af mögel, så skrapas han först wäl ren utanuppå, och styckes sedan sönder i små stycken: Derefter lägges han uti en stor gryta eller kjettel, hwarest han har ganska godt rum: Slå strax dertil ungefärligen en kanna wattn, eller något mera, til hwarje Lispund Talg, medan han ännu är kall: Låt honom dermed stå på swag kåleld, at litet koka; Men observera noga, at ingen eld ligger utomkring grytan, och rör flitigt, med en trästicka, i talgen: När han då är wäl smält, filas han genom hårsil, uti kjettlar, låter honom deruti stå, til deß han wäl stelnat: Då är han ren til stöpning.

När Talg på detta sättet blifwer omskirad, så kan man få wackra ljus, fast han warit aldrig så ful förut; Ty at slå wattnet i Talgen, medan han ännu är osmält, har mindre fara med sig, än at slå wattn uti, sedan han blifwit warm, hwilket egen erfarenhet wisat.

Krydd=

## Krydd - Ättica.

Härtil tages nedanstående kryddor: neml. ½ skålpund Lüneburger salt, som förut måste torkas på eld, 4 lod swart Peppar, som lemnas hel, 4 stycken muskotter, som ock, til lika wigt, neglickor, men allenast hälften så mycket Ingefära: Deße Kryddor kroßas groft sönder, uti en mortel: 2 lod Senap, som groft males, 1 fierdedel af et Pommerants-skal, som skäres sönder, 10 Charlotter eller Roqvenboll, skalas och skäres sönder, 12 Lagerbärsblad, en njupa Timian och litet Canel, i stycken bruten: Detta altsammans lägges uti et brunnskrus, hwaruppå slås et stop ättika, hwilket sedan korkas wäl, at det blifwer wäl täppt, ställes sedan på en warm kakelugn eller i wärmen 10 à 12 dagar. Denna Ättickan kan hålla sig hela året, och gör en god smak i stek-saucer och bruna Ragouer, når något litet deraf tages.

## At färga Rött på Träd.

Man tager äkta Fernbäck, efter behag, alt efter som arbetet är stort til, 1 à 2 skålpund, hwilket lägges i dricka at blö-

twättas 3 dagar uti et Stenkäril: Derefter slås altsammans uti en förtent koppar-kjettel, samt något mera starkt dricka til, och låter det koka, til deß all musten är wäl utur spånorna, då först silas spånorna ifrån drickat, hwilket slås sedan tilbakars i kjetteln, som förut bör wara wäl skölgder, och lägges sönderstött Alun deruti.

Til hwart skålpund färg, tages et halft skålpund Alun, detta röres wäl omkring, til deß det smälter, och sedan det kokt en liten stund, så strykes det warmt på Trä, med en pänsel, och när det är wäl intorkat, strykes det åter warmt uppå: Således continueres 4 à 5 gånger, men det observeres noga, at det blifwer wäl torrt emellan hwarje gång, och förr än man wil bona det, måste färgen wara ganska wäl intorkad.

## Fransysk Ost.

Denne Ost göres i Augusti Månad, då Komjölken är som bäst: Han ystes med löpe, som annan Ost, men när mjölken är lupnad, lyftes grytan af elden, och Osten öses upp med en slef, uti et kläde, och waßlan wrides då utur, så mycket som möjeligit är: Sedan lägges et tunt kläde

i Ost-

i Ost-karet, och Osten deruti, som kram-mas och wändes med klädet i Ost-karet 2 à 3 gånger, samt emellan hwarje gång krammas, så at waßlan kommer wäl bort. När man således fått bort så myc-ket waßla som möjeligit är, och någor-lunda form på Osten, fast han ändock står öfwer bräddarna, så sjunker han wäl ned: Sedan klädet blifwit lagdt omkring ho-nom helt nätt, så låter man honom stå öf-wer natten i Ost-karet, til andra dagen; dock bör han wändas om eftermiddagen, så at han får sin form; Men dagen efter sedan han blef gjord, slås han utur Ost-karet, på et slätt bräde, och klädet tages bort, hwarefter Osten gnides wäl på alla sidor med Lüneburger salt, och ställes se-dan uti et rum, där solen ej kommer på ho-nom: Den tredje dagen twättas han med salt-laka rundt omkring, hwarmed con-tinueres en gång hwarje dag, til deß skår-pan börjar blifwa brun och Osten något stadig, så at han wäl kan handteras, då lägges litet otröskad halm under honom på brädet, som sättes i et luftigt rum, på det han ej må för hastigt hårdna: Under denne tiden twättes Osten, med swagdric-ka, först, hwar tredje eller fierde dag, alt som man ser han hårdnar och behöfwer

twät-

twåttas, sedan en gång i weckan samt sist ännu något långre, alt som man sielf finner at det är nödigt.

NB. Denne Ost bör ej wara så hård och stadig, som annan Ost, men skulle man tycka, at han af twåttningen mister sin sälta, så lägges litet salt i drickat: Blifwer halmen murken, så ömses med annan i deß ställe. När nu Osten är stadig, men ej hård, så bäres han i källaren, derest han bör stå; Dock försummes ej, at ibland twätta honom med dricka. Om man ser han wil hårdna eller eljest möglas på något sätt; Men skulle han blifwa för mjuk i källaren, så sättes han i et annat rum, och lägges där på ren halm. På detta sättet kan han conserveras rätt länge, och blifwer ju äldre ju bättre, och blifwer således ej rätt god förr än til Jul.

Til et Ostkar, som är et qwarter bredt, et och et halft qwarter långt samt en twär hand högt, tages 6 kannor rätt god mjölk.

## Fransyska Pepparkakor.

Til 1 ℔ rifwit och sicktat Säcker, tages 1 ℔ fint godt hwetemjöl, detta blan-

das

das wäl tilhopa på et bord, tillika med 2 lod groft stött Canel, 2 stycken rifna musköt, ½ lod stötta Cardemummor, samt något fint skurna Pommerants-och Citronskal, med 5 wäl wispade ägg: Detta arbetas wäl tilsammans med händerna: Sedan lägges dertil 4 lod sönderskuren skalad mandel, äfwen 4 lod Sucade: När det då är inknodat, kaflas degen tunt ut, och skäres eller uttages i hwad façon som behagas, sättes sedan på mjölat papper och bakas uti lagom warm ugn eller ock i en tort-panna med eld öfwer och under.

## Pepparkakor på annat sätt.

Til et stop Honung, tages 1 ℔ rifwit Säcker, som blandas tilsammans och kokas up med Honungen, då det tages af elden och blifwer något ståendes, til deß skummen får sättja sig, hwilken med en sked aftages: Sedan röres det om, til deß det blifwer Sommar-ljumt, då deruti wispas 20 stycken äggegulor jemte hälften af hwitan, och röres om med en kräckla eller styf wisp, en timmes tid: Sedan lägges deruti 8 lod helt smått skuren skalad mandel, jemte följande Kryddor: 1½ lod Cardemummor groft stötta, 1 lod små

skuren Canel, ½ lod Muskotblomma, et litet muskot, smått skurit, ½ lod hwit skalad Ingefåra, ½ lod hwit stött Peppar, ½ lod Anis, som litet sönderkroßas, ½ lod Fenkål, et quintin Cobeber, sönderstötta, samt et quintin Lavendel-blommor, som skåras smått: Til detta tages skalet af en fårsk Citron, som skåres i små strimlor, då degen sedan röres om, så at alt detta blifwer tilhopa blandat, hwarefter 2½ ℔ fint och godt hwetemjöl tilkommer, som med en slef röres sackta om; men på samma led som förr.

Formerna til detta äro gemenligen af Koppar; men böra wara utan bottn, derföre beklådas de inuti med Cardus- eller blått Såcker-papper, som räcker öfwer bräddden, hwilket smörjes wäl med smält smör, genom en fjäder, med hwilken pappers-formen bestrykes inuti, hwarpå strax litet hwetemjöl strös, då degen sedermera slås deruti; men icke mer än halfwa, efter som wid gräddningen det eljest går öfwer; Men när degen slås uti formerna, så lägges warftals med sönderskuren Sucat samt insyltade Pommerants- och Citron-skal, til 8 lod af hwardera slaget, då deraf ock lägges ofwan uppå efter egit behag.

Det

Det observeres, at til gräddningen skall ugnen wäl eldas up, och när det är kringslagit, så ligger elden til deß det är utfalnat, då skall han sopas och med mjöl proberas. Blifwer det brunt, så släckes ugnen med litet wattn, til deß mjölet ej blifwer brunt, då är han lagom.

De måst brukliga Former til denna Pepparkaka, äro ungefär litet längre än ½ aln, och måst 2 finger mindre än et qwarter i bredden. Wid denne storlek af Former, så blifwer det 6 stycken efter denna sats. Det torde ock härtil kunna nyttjas Former af Bleck, men de böra altid wara utan bottn, och innantil betäckas med papper, som förr är sagt.

## Pepparkakor med Smör.

Twätta saltet wäl utur färskt smör, formera det i små kakor, hwilka klappas i kläde, så at wattnet kommer wäl bort. Tag deraf et halft skålpund, som arbetas med så mycket godt hwetemjöl, at smöret blifwer som et mjöl. Dertil tages et qwarter mellan-sirap, hwaruti läggas efterföljande Kryddor, neml. et litet Thé-skedblad stötta Cardemummor, stött Ingefära litet mindre, och torra Pommerants-

skal, som aftonen förut hafwa legat i wattn, det hwita bortskurit och sedan helt smått skurna, deraf tages en liten matsked. Deßa kryddor röras uti Sirapen, och sedan arbetas det sammanblandade, smöret med mjölet deruti rätt wäl, och derefter kaflas degen ut på et bord, allenast med så mycket rent hwetemjöl, at han intet fastnar wid kaflan och bordet. Degen kaflas då ut, ungefär af en dubbel slants tjocklek, och tages sedan ut med små former, eller skäres i snibbiga rutor, som tort-bakelser. Deßa sättas på papper och bakas i så warm ugn som til hwetebröd, och når de blifwa som litet gulbruna, äro de färdiga. NB. Den som behagar kan ock lägga skållade och i strimlor skurna mandlar ofwan uppå dem, förr än de sättas i ugnen, eller ock uti degen, äfwen ock Sucat i små tärningar, gör dem wälsmakande. Den som behagar, kan bruka deßa Pepparkakor til decér, men då kunna de glaceras på efterföljande sätt: Wispa äggehwitor til et hårdt skum, och lägg deruti litet rifwit fint siktat såcker, stryk tunt öfwer kakorna sedan de äro gräddade och kalla, och sedan med en liten fjäder som doppas i Barbarits-saft, som är blandad med wäl såcker, och rita

med

med fiädren hwad façon som behagas: Sedan sättas de på et Bleckfat och ställas i ugnen, allenast så länge de så wäl torka ofwan uppå.

## Warljus at stöpa.

Tag hälften blekt lingarn och hälften bomullsgarn til wekar, och när de snos tilhopa, så gnidas de med wax, trädas sedan på stickor och doppas uti smält wax, samt göras raka, som wanligit är med Talgljus. Emedlertid skrapa waxet och hugg det uti små stycken. Låt det sedan smälta och blifwa wäl hett, men ej koka. Gör åfwen dricka wäl hett, slå det först på bottn i ljus-kärnan, men låt ingendera delen få koka; Ty då spraka ljusen. Sila sedan waxet uti kjärnan, genom et kläde, och doppa deruti, som wanligit är, wekarna, tils de blifwit ungefärligen så tjocka som det minsta fingret. Sedan de då litet fått kallna, tagas de af stickorna, läggas på et slätt bord, och kaflas med et slätt bräde. Sedan trädas de åter strax på stickorna igen och doppas åter, til deß de blifwa så tjocka som det åstundas. Då skola de åter kallna och sedan kaflas på lika sätt, men med dricka

som är litet säcker uti, hwarmed bordet och brädet wäl wätes. Så snart nu det är gjordt, läggas ljusen på lakarn, emellan sängkläder, til deß de blifwa helt kalla: då gnidas de med släta sidan af en klippings-handske.

NB. Ljus-kjärnan bör stå i kokhett watten, och wäl omkring betäckas med grofwa lakarn, så håller hon bättre wärmen.

Waxljus tåla ock at stöpas uti et rum som är warmt, emedan Waxet eljest snart stelnar.

Will man hafwa dem lika tjocka up och neder, så göres weken med ögla på båda ändarna, så at stickan kan trädas på andra ändan, när man will wända up och neder på dem, men när de då doppas i waxet, så wikes en liten pappers-lapp wäl hårdt om den nedersta ändan, hwilken tages bort när man wil wända dem up och ned igen.

## Om Miölke - Kor.

1:O.

En Ko bör ej stå högre med framdelen än bakdelen, ty deraf kan hon taga skada wid kalfningen, i synnerhet om hon är gammal.

2:o Ingen Ko bör släppas ut på bete om mårnarna, förr än hon fått litet sammanblandat salt och mjöl, ty daggen skämmer lungorna, om de ej med salt blifwa præserverade.

3:o När en nyburen Ko mjölkas första gången, måste hon fa et qwarter af sin egen mjölk.

4:o Aldrig bör en Ko få drank, den ökar wäl mjölken, men hon blifwer i det stället elak, och gifwer än wärre grädda.

Goda Hushållerskor hafwa funnit nyttan af enris och näßlor tilsammans kokat samt sedan utblandat med wattn, för deße kreaturen, men twertom skada af dranken.

5:o När en Ko går med Kalf, så måste hon granneligen aktas, at ej wara länge utan wattn, på det hon ej må dricka för hastigt, ty det förorsakar henne många olägenheter, både på lungor och wid kalfningen.

6:o När en Ko har burit, så måste hon straxt få litet ljumt wattn med mjöl, salt, fenkol och hwitlök uti, dock ej för mycket den första gången. NB. Fenkoln skall kokas i wattnet, et godt half stop i sänder, men ej gifwas för warmt.

Med denna dryck kan continueras några dagar, hwilket gör Kon ren samt öpnar mjölkådrorna.

7:o Aldrig bör man gifwa någon Ko dricka warmt, utan endast kölden afslagen, ty det förorsakar tändernas loßande och slapphet uti inälfworna.

8:o Skulle något rödt wisa sig i Kons urin, så doppas en liten Sill uti tjära, och gifwes henne in, men intet wattn straxt derpå.

9:o Hwar Höst och Wår måste Kon rånsas i munnen, af någon som det förstår. De hwita taggar, som sitta wid tänderna, måste klippas bort, hwilka förhindra dem at äta.

10:o Så mycket näßlor som om sommaren kan samlas, är nyttigt at torka och om wintren koka tillika med Höfrö. Lagen blandas med litet salt, som gifwes dem ibland at dricka, och de kokade näßlorna kan blandas i fodret, til at äta, hwilket bidrager til mjölkens förökande.

## Förbättring på Swinens gödande.

1:o.

Huset eller Stigan, hwarest de inställas til gödande, bör wara torrt och hafwa frisk luft.

2:o Tages noga i akt, at man gifwer många gånger åta om dygnet, men litet hwarje gång, och rättar man proportion alt som man ser at det gifna åter förtäres.

Deßa Kreatur kunna först bespisas med sönderskurna rofwor, som äro sönderkokade til mos, så mycket möjeligit är; Men när de börja at ledsna wid bara rofmoset, så strös derpå något gröpad hafra, och när man finner at de ej wilja äta flitigt deraf, så göres en deg af det samma, på det sätt, som i Hjelpredan finnes beskrifwit, at göda Swin. När de då upätit hwar sin tunna Hafra, så böra de wara fullgödda, om de ej förut warit för magra.

## Påminnelse öfwer Såp-kokningen, som är beskrifwen i den förra Boken.

Wid Såp-kokningen är allenast at märka, det mättet på wattnet bör tagas en god del drygare, så at man derigenom kan få någon tilräckeligare lut, dock så, at hon håller det profwet enär hon blifwer kokad, som förr omförmäldt och anfördt är: nemligen, at en fiäder löper af när hon doppas deruti, så är luten aldeles ricktig.

# Några slags Färgningar.

## Brun Färg på Linne.

Til en mark garn, tages en och en half mark bark, hälften Biörk och hälften Al, samt 1 lod galläpplen, h...i stötes helt fin: men observeres noga, at det yttersta på barken wäl afskäres: Sedan torkas han wäl och sönderstötes helt fin. Då barken och galläpplena äro fint stötta, så lägges det uti en kjettel, som sättes på elden: Dertil slås något wattn och låter det koka en god stund: Sedan spädes mera wattn til, på det at färgen må dragas wäl utur barken: Derefter silas barken wäl ifrån sielfwa spadet, igenom et Durkslag, hwarefter garnet lägges i spadet at koka.

Garnet bör förut wara wäl kokat eller bykt, tort och manglat, så at det är wäl mjukt, på det at färgen må bita desto bättre uppå. När nu garnet en god stund har kokat, och under kokningen blifwit ofta omrördt och omwändt med en träspade, så uplyftes det på den samma öfwer kjettelen: Emedlertid lägges et lod Victriol uti, hwilken förut bör wara fint stött, och när den är wäl smält, sa släppes garnet

net åter i kjettelen, och då låter man det allenast koka en liten stund: Men det måste ofta och wäl omröras. Finner man då at garnet är nog mörkt, så uptages det straxt: Men eljest kan det blifwa liggandes til deß det blifwer kalt eller något afswalat, hwarföre kjettelen tages af elden, och når det då uptages, så uphänges garnet. När det då blifwit wäl tort, så sköljes det uti en stark lut, hwilken bör wara wäl kall, dock ingalunda kallgjord. När nu garnet således blifwit skölgdt i luten, så uphänges det åter at torkas: Sedan sköljes det wäl uti rent wattn, så är det färdigt.

Will man hafwa det wäl mörkt, så sköljes det flere gånger i luten, allenast det torkas emellan. Äfwen kan färgen blifwa starkare och klarare, om det saltas litet i färg-kjetteln.

## Krappfärg på Linne.

När detta skall wärkställas, så sätt gammalt järn i ättika 14 dagar i blöt. Sila sedan ättickan ifrån, och lägg så myc-ket Krapp uti, som tycks behöfwas. Är ättickan et halft Stop, så tages dertil 4 lod Krapp, så at til hwart halft stop ättika tages 4 lod Krapp. Låt den ligga i ättickan öfwer natten, sila det sedan i en

kjettel, och gör det ljumt. Slå det sedan uti en fierding. Lägg tyget uti, och låt det ligga til deß det blifwer rödt nog. När det då är uptagit utur färgen, så gör en nödtorftig lut af pottaska, och skölg först tyget deruti, men sedan i rent rinnande wattn.

## Hög Brangult på Linne.

Gör en kallgjord lut af Björkaska. Aftonen förr än det skall brukas, så lägg stött orleana i blöt, i litet wattn: Tag sedan af luten så mycket som är nödigt, så at det står wäl öfwer det som skall färgas: Men til hwar kanna lut skall det wara et lod orleana. Sätt luten på elden, och slå den blöta färgen deruti, och låt det allenast litet koka. Sila det sedan genom en hårsil eller fint Durkslag; det klara hälles tilbaka, och då det upkokar, så lägges linnet uti, men som oftast wändes, så at det ej blifwer fläckogt, och när det åter upkokar, så lyftes kjetteln af elden: Derefter upwrides det och sköljes samt uphänges at torkas. Sedan kan det manglas, så är det färdigt.

I samma färg kan läggas annat Linne, om det behagas ljusare, allenast färgen får upkoka.

Uti Koppar-käril bör detta färgas. Oförtent eller förtent är lika mycket: Men Jerngrytor äro härtil intet tjenliga.

Al-

# Alphabetiskt Register.


A.

Abborar at baka på, Pag. 46
- - at koka i smör, 51.
AquaVitæ at distillera, 103.

B.

Blanqvetter 22.
Blind-Pasteyer, små 41.
Blomkål at stufwa med Gurkor 63.
Bratwurst 19.
Buddingar, af kalfkött 38.
Blom-Budding 72.
- - af kalf-fötter 73.
- - af Hwitkål 74.
- - af Ståckfisk 76.
- - af Sill 78.
- - af Kråftor 79.
- - Fransysk 80.
Byffstek 31.
Bönor, Turkiska 66.

C.

Calops-Pastey 15.
Calops, rullad 24.
- - af kalfkött 33.
Creme Frite 82.

D.

Dolma 26.

F.

Fingerbors-munkar 86.
Fisk, färsk at förwara 46.
Fogel at inlägga, som håller sig til Julii Månad 33.
Färg brun på Linne 122.
Krappfärg på Linne 123.
Högbrangul på Linne 124.

G.

Graf-Lax at salta 56.
Gräddkaka 92.
Gurkor at stufwa färska 61.
Gås med Pepparrots-sauce 19.
Gädda at steka i Ugn 52.
Gås-munkar 84.

H.

Hache af Sylta 17.
Hand-Twål, god 107
Hatten-Kratten 97

K.

Kaka af rifwit bröd 84.
Kalfkött at förwara om Sommaren 43.
Kalf-lefwer, stekt på spett 30.
Korfkaka 95.


Krams-

Kramsfoglar at steka med kallt watn 34.
- - A la Daube dårpå 35.
Krusmynt = Brenwin 106.
Krydd = Åttika 109.
Kråftkaka med Risgryn 93.
Kummin = Brenwin at distillera 104.
Kycklingar at fylla och stufwa 23.
Kålhufwud, stekt i ugn 69.

L.

Lake at stufwa 50.
Lambkött at förwara om Sommaren 43.

M.

Macron - Bakelse 87.
Mandel = Creme 99.
Mandelkaka, förbättrad 88.
Mandel = Sprits 91.
Mjölke = Kor 118.
Mjölklimpar 14.
Morotkaka 94. 95.
Morotklimpar 9.
Morotmunkar 85.
Morötter at torka 59.
- - at stufwa 64.

O.

Ost, Fransysk 110.
Ostindiskt Fogelbo eller Nåste at laga 36.
Oxtunga färsk at fylla 28.

P.

Pastey af Swin = och Oxkött 16.
- - af Stockfisk 44.
- - af Lutfisk 56.
- - af Åplen 67.
Pepparkakor, Fransk. 112.
Dito på annat sått 113.
Dito med Smör 115.
Persilja at torka 65.
Pomerancer at conserve-ra til Bischoff 64.
Pomerance - Droppar at i hast göra Brenwin af 106.

R.

Ragout af kalf i Pappers-låda 14.
- - af Fogel med surt bröd 18.
- - på Fårkött 21.
- - af Kalf med hwit Sauce 37.
- - af Rofwor 61.
Rofwor at laga 62.
Rosolis - Brenwin 105.
Rullsylta af Oxkött 29.
Rödbetor at sätta wacker fårg på 60.

S.

Sauce til Gädda eller Abborar 49.

Sill stekt med riswit bröd 58.
Silleri at fylla 66.
Simmelskifwor 100.
Smörgåsar 98.
Soja 70.
Spickekött stekt 32.
Stickelbärs-Mos 102.
Strufwor 86.
Strömming färsk at koka 51.
Swin, förbättring på deras gödande 120.
Sylta af Oxkött 40.
- - af Fisk 47.
Syltkaka förbättrad 89.
Såpkokningen, som är beskrefwen i den förra Boken, Påminnelse däröfwer 121.
Såppor. Grön- 5.
Årt-Såppa 6.
Brun-Såppa 8.
Fårkött-Såppa ibid.
Fågel-Såppa 9.
Äple-Såppa 10.
Stickelbärs-Såppa 11.
Fisk-Såppa 12.

T.

Talg, elak at förbättra 108.
Tråd at färga rödt 109.

W.

Watten-Munkar 92.
Waxljus at stöpa 117.
Wåffel-Creme 101.

Å.

Ål at insalta, förbättrad 53.
- - Med Risgryn 54.

Ä.

Äggekaka med fläsk 83.
Äpplekaka 90.